



## Présentation

# Systemes alimentaires autochtones : une rencontre de voix et d'aliments

Par Rodrigo Yáñez,<sup>3</sup> Camila Migueletto<sup>4</sup> et Diego Milos<sup>5</sup>

Cet ouvrage constitue l'expression ultime d'un échange d'expériences et de savoirs entre membres des peuples et nations asháninka, aymara, kayambí, cri, inuit, náhuatl, maya q'eqchi', métis, misak et wolastoqey, qui traversent le continent américain du nord du Canada jusqu'en Amazonie. Ils se sont réunis pour la première fois en mai 2024 dans les forêts nuageuses de Yunguilla, en Équateur, lors de la rencontre intitulée « Transformation des systèmes alimentaires : perspectives des Peuples et Nations des Amériques »<sup>6</sup>. Ce projet a débuté sous la forme d'une conversation sur la transformation des systèmes alimentaires autochtones de la région, enrichie au fil du temps par des entretiens individuels ou collectifs, des échanges d'idées sur les réseaux sociaux, des discussions autour de plats typiques avec différents membres des communautés, ainsi que d'autres formes de réflexions collectives.

Grâce au financement du Centre de recherches pour le développement international (CRDI) et à la coordination de Rimisp – Centre latino-américain pour le développement rural, cet ouvrage vise à mettre en lumière les éléments qui caractérisent les systèmes alimentaires autochtones contemporains, leurs potentialités et les défis auxquels ils font face, ce qu'ils représentent pour chaque peuple, les espaces d'adaptation et de redécouverte qui se dessinent, les évolutions historiques dans la production et la collecte de leurs aliments, ainsi que les saveurs qui façonnent une grande diversité de cultures.

Ces thématiques s'inscrivent dans une ligne de travail liée aux transformations des systèmes alimentaires, fortement marquée par les processus d'industrialisation et les impacts du changement climatique. Dans ce contexte, les peuples autochtones habitant les territoires ruraux sont particulièrement vulnérables, comme en témoignent les taux de pauvreté, d'exclusion et d'insécurité alimentaire. Or, dans un contexte où les systèmes alimentaires mondiaux sont menacés, tant en termes de productivité que de durabilité, les pratiques et savoirs alimentaires autochtones sont de plus

en plus reconnus, documentés et valorisés à l'échelle mondiale, bien qu'ils ne soient pas toujours pleinement compris. Le savoir autochtone propose une autre relation à la nature, qui remet en question de manière directe les pratiques standardisées par de nombreux centres de vulgarisation agricole sur le continent américain, héritées de la révolution verte.

À travers différents types de formats — entretiens, discours, recettes et analyses de perspectives sur le passé, le présent et l'avenir — ce livre donne la parole aux peuples autochtones afin qu'ils fassent comprendre au lecteur quelle est leur position. Qu'est-ce qui différencie leurs systèmes alimentaires d'un système industrialisé ou totalement ouvert ? De quelle manière fait-on un usage sélectif et modéré des nouvelles technologies dans les processus productifs ? Et comment ces diverses pratiques, qui pourraient couramment être perçues comme « arriérées », peuvent-elles aujourd'hui éclairer sur la manière d'adapter les systèmes alimentaires aux grandes transformations qu'ils connaissent du fait de la crise climatique, de la perte de biodiversité et de la pollution ?

Les systèmes alimentaires autochtones sont toujours présents. Le livre met en évidence, de multiples façons, leur vitalité, la centralité qu'ils occupent dans l'articulation des cultures autochtones, et que, malgré des siècles de transformations, il n'y a ni assimilation, ni dépassement, ni remplacement définitif par d'autres pratiques productives, de commercialisation ou de consommation. Peut-être - et c'est ce que laissent entrevoir les différents textes - ce que les systèmes alimentaires autochtones apportent au monde, c'est leur diversité, atteinte dans la coexistence avec d'autres systèmes alimentaires, parfois avec des difficultés, non sans tensions, mais dont la permanence dans le temps est un signe clair de force.

**Peut-être que ce que les systèmes alimentaires autochtones apportent au monde, c'est leur diversité, atteinte dans la coexistence avec d'autres systèmes alimentaires**



<sup>3</sup> Chercheur principal chez Rimisp.

<sup>4</sup> Assistant de recherche chez Rimisp.

<sup>5</sup> Anthropologue social.

<sup>6</sup> À la suite de cette rencontre, le document Agenda pour la transformation des systèmes alimentaires : perspectives et actions des peuples et nations autochtones des Amériques (Marreros et al., 2024) a été publié.



Rimisp, au cours de ses quarante ans d'histoire, a défendu l'approche territoriale comme cadre d'interprétation pour soutenir les localités rurales. L'un des axes centraux de cette approche consiste à ce que les acteurs territoriaux eux-mêmes soient à la tête des processus de transformation sociale, économique et institutionnelle afin d'atteindre de meilleurs niveaux de vie. Dans cette perspective, le livre prend comme point de départ la voix et la réalité des acteurs, qui prévalent tout au long des chapitres. Nous avons entrepris d'écrire un livre collectivement, où les témoignages racontent l'histoire des systèmes alimentaires, sans privilégier une perspective juridique, politique, agricole ou culturaliste. Se positionner à partir de l'un de ces regards aurait impliqué d'interpréter autrement le matériel recueilli, peut-être en standardisant des processus riches de leur diversité. Ainsi, pour reprendre une belle réflexion de Vinciane Despret<sup>7</sup>, l'objectif de montrer tant de vie était précisément de multiplier les mondes, et ainsi de mettre en évidence les différentes façons dont l'alimentation est pensée et expérimentée sur notre continent américain.

La situation des peuples autochtones n'est pas la même au Canada qu'en Amérique latine. Il existe de fortes différences matérielles et institutionnelles entre les peuples du Nord et ceux du Sud. Le dialogue et la négociation avec l'État canadien se sont établis au niveau fédéral, dans le cadre de traités directs entre les peuples et les provinces. Au contraire, parmi les peuples autochtones des pays latino-américains, la Convention 169 de l'Organisation internationale du Travail (OIT) constitue la principale protection juridique pour promouvoir le droit des peuples à maintenir leurs modes de vie et leurs institutions.

Or, il existe de multiples similitudes que l'on peut observer entre les différents peuples et nations du continent, et qui apparaissent dans les chapitres du livre. La dépossession, l'exclusion historique et une dette non résolue avec les États, qui se manifeste également dans les pratiques productives et alimentaires. Un concept qui apparaît sous de nombreuses formes est celui de souveraineté alimentaire, qui encapsule le droit d'une société à définir ses propres politiques et stratégies de production et de consommation alimentaires. L'une des questions que se posent les protagonistes de ce livre est la suivante : l'alimentation traditionnelle autochtone existe toujours, mais est-elle encore souveraine ?

Ainsi, semer, cultiver, récolter, cueillir, chasser, cuisiner et partager un repas, au fil des pages, se forge comme un espace de résistance, d'affirmation culturelle dans un monde accéléré et ouvert, où les communautés autochtones perdent certains points d'ancrage, mais en trouvent et en récupèrent également d'autres. Produire ce que l'on consomme, consommer comme le pratiquaient les ancêtres, constitue une manière d'être et d'appartenir, et c'est cela qui peut offrir une perspective d'avenir.

Le livre est structuré de la manière suivante :

#### Le chapitre 1

Traditions et souveraineté alimentaire : pratiques agricoles de résistance des peuples autochtones

Aborde le concept de souveraineté alimentaire et la manière dont certaines mesures de protection, telles que les lois autochtones, ont contribué à la préservation des systèmes de vie des peuples autochtones. Les auteurs soutiennent que ce type d'outils peut contribuer à la transformation des systèmes alimentaires nécessaires pour faire face aux défis posés par l'explosion démographique des dernières décennies, ainsi que par les transformations de l'environnement, lesquelles affectent les secteurs agricoles ruraux, mais également les groupes urbains consommateurs d'aliments.

#### Le chapitre 2

Éléments pour comprendre la transformation des systèmes alimentaires autochtones

Est une synthèse d'une série d'entretiens réalisés avec les protagonistes de cet ouvrage. Du nord au sud de la région américaine, nous avons dialogué sur la nature et les caractéristiques des aliments et des préparations traditionnelles, les objets et ustensiles culinaires utilisés par chaque peuple, les causes perçues comme les plus importantes dans la transformation de leurs systèmes alimentaires, la façon dont ces transformations se relient aux régimes alimentaires autochtones actuels, les impacts du changement climatique et les stratégies mises en œuvre pour assurer la durabilité de l'alimentation autochtone et, pour conclure, pourquoi ils considèrent qu'il est important de continuer à parler d'alimentation autochtone.

#### Le chapitre 3

Semer, diversifier et réfléchir collectivement pour s'adapter au changement climatique

Présente le discours d'Alejandro Marreros, représentant du peuple nahuatl, qui s'adresse à une communauté au sujet de l'appauvrissement et de la perte des savoirs et coutumes ancestrales dans de nombreuses communautés de Puebla, au Mexique. Marreros souligne l'importance de la conversation et de la réflexion collective pour faire face à la violence symbolique et renouer avec un mode de vie fondé sur l'autosuffisance alimentaire. Les projets de vie constituent la stratégie à cet effet, et cela implique une réflexion collective sur la signification de cultiver et de récolter dans un contexte où le climat a tant changé. La seule façon de résister et de s'adapter est de dialoguer, en développant une intelligence collective commune.

<sup>7</sup> Despret, V. (2022). Habiter comme un oiseau. Façons d'appréhender et de penser les territoires. Cactus.

*Le chapitre 4*

Ken Paul, représentant wolastoqey : « Si nous ne préservons pas nos systèmes alimentaires naturels, nous n'aurons pas d'habitat où vivre »

Est une interview de Ken Paul, représentant wolastoqey : « Si nous ne préservons pas nos systèmes alimentaires naturels, nous n'aurons pas d'habitat où vivre ». À travers diverses expériences, Ken Paul approfondit la pertinence culturelle et nutritionnelle d'aliments traditionnels pour sa communauté, tels que les pommes de terre, la viande d'orignal, les pousses de fougère, le saumon et le homard. À travers la relation avec ces ressources et les cycles saisonniers, il met en avant l'importance du bien-être tant des communautés que du territoire, constamment menacé par l'agriculture industrielle, la construction de barrages, la pollution et l'héritage de la colonisation. L'entretien aborde également les défis mondiaux en matière de durabilité et le rôle des systèmes de connaissances autochtones, dont la perspective à long terme, ancrée dans le passé ancestral, recèle un potentiel pouvant contribuer à la durabilité des systèmes alimentaires à l'échelle mondiale.

*Le chapitre 5*

Agenda pour la transformation des systèmes alimentaires : perspectives et actions des peuples et nations autochtones des Amériques

Synthétise les dialogues et réflexions des peuples et nations autochtones des Amériques ayant participé à la rencontre de Yunguilla, Équateur, en 2024, élaborant un agenda de travail commun sur les systèmes alimentaires autochtones. Le texte met en avant la valeur des savoirs et pratiques ancestrales présents dans l'alimentation autochtone face aux défis rencontrés. L'Agenda s'articule autour de quatre axes transversaux : interdépendance entre culture et biodiversité ; santé et nutrition culturelle ; droits et incidence politique ; et défis et opportunités dans un contexte mondialisé. Il conclut par une proposition de stratégies et d'opportunités visant à renforcer les systèmes alimentaires autochtones, en privilégiant la collaboration entre divers acteurs et le leadership autochtone afin de préserver leur diversité bio-culturelle.

*chapitre 6*

Recettes

Enfin pour clore, le chapitre 6 inclut un ensemble de Recettes culinaires de plats représentatifs des peuples autochtones. Ces plats traditionnels autochtones constituent un bref répertoire sélectionné par divers peuples ayant participé à l'élaboration de l'ouvrage, et révèlent la richesse ainsi que les saveurs de la cuisine autochtone. Les recettes détaillent les ingrédients, les préparations et les modes de consommation, dont beaucoup peuvent sembler inhabituels pour ceux qui vivent en ville ou dans d'autres latitudes. La diversité de leurs composants et l'importance de leur dimension sociale sont mises en avant. Il s'agit de savoirs transmis à travers la pratique, qui se savourent en communauté et lors de célébrations. Chaque préparation témoigne de l'héritage culturel de certains peuples autochtones d'Amérique latine.



**Enfin, au nom de Rimisp, nous souhaitons remercier les protagonistes de ce livre d'avoir partagé leurs histoires avec nous et avec les futurs lecteurs. Dans les différents chapitres, n'apparaît qu'un extrait de multiples conversations ayant abordé de nombreux sujets intimes. Nos remerciements à Alejandro Marreros, Andrés Tombé, Aurora Panoso, Atilio Chauca López, Brenda Xol, Eleodoro Baldiviezo, Ernesto Tzi Chub, Kelly Ulcuango, Ken Paul, Lynn Blackwood, María Quispe, Marisol Lerdo, Mario Siquic, Marisol Shariva Pérez, Modesta Acarapi, Nicolás Marreros, Priscilla Settee et Shannon Udy.**