LES CONCEPTS DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, DE CONSOMMATION ET DE GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES

UNIVERS SOCIAL, ÉTHIQUE ET CULTURE RELIGIEUSE, SCIENCE ET TECHNOLOGIE

> 3^E CYCLE DU PRIMAIRE ET 1^{ER} CYCLE DU SECONDAIRE AVEC ADAPTATION

Intention pédagogique

Cette activité a pour but d'amener les élèves à démontrer leur compréhension du concept de souveraineté alimentaire de même que ses enjeux, qu'ils soient politiques, économiques ou culturels, par l'entremise de points de vue autochtones. Ils doivent également être capables d'émettre leur opinion tout en gardant un esprit critique qui expose les limites du concept et le pouvoir qu'a la population par ces choix. Nous faisons référence ici à l'expression: « Consommer, c'est voter! »

LIENS AVEC LE PROGRAMME DE FORMATION

Géographie, histoire et éducation ◀

Domaine d'apprentissage UNIVERS SOCIAL

COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES

- Interpréter le changement dans une société et sur son territoire (primaire)
- Interpréter un enjeu territorial (secondaire)
- Construire sa conscience citoyenne à l'aide de l'histoire (secondaire)

Science et technologie ◀

Domaine d'apprentissage MATHÉMATIQUE, SCIENCE ET TECHNOLOGIE

COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES

- Mettre à profit les outils, objets et procédés de la science et de la technologie (primaire)
 Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et en technologie (primaire)
 - -Mettre à profit ses connaissances scientifiques et technologiques (secondaire)
 - Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et en technologie (secondaire)

► Domaines généraux de formation

Domaine d'apprentissage DU DÉVELOPPEMENT DE LA PERSONNE

COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES

- Réfléchir sur des questions éthiques
- Pratiquer le dialogue

démocratique de la classe ou de l'école et à développer une attitude d'ouverture sur le monde et de respect de la diversité.

ENVIRONNEMENT ET
CONSOMMATION
Amener l'élève à entretenir
un rapport dynamique avec
son milieu tout en gardant
une distance critique
à l'égard de la consommation
et de l'exploitation
de l'environnement.

COMPÉTENCES THANGE COMPÉTENCES D'ORDRE INTELLECTUEL
- Exploiter l'information
- Résoudre des problèmes
- Exercer son iucement critique

Mettre en œuvre sa pensée créatrice

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Amener l'élève à:

- » prendre conscience de la provenance de ce qu'il consomme pour son alimentation;
- » concevoir la sécurité alimentaire comme un droit humain individuel et une responsabilité collective;
- » envisager l'impact de la consommation humaine sur l'environnement;
- » considérer l'inégale répartition des ressources agricoles et de l'alimentation dans le monde;
- » concevoir les sols, donc les terres agricoles, comme des ressources non renouvelables;
- » comprendre la nécessité de protéger les terres agricoles de tout développement urbain ou industriel (importance de la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ));
- » prendre conscience que nos modes de consommation sont basés sur le transport de marchandises, donc la consommation de pétrole.

PRÉAMBULE / À L'ATTENTION DU PERSONNEL SCOLAIRE

De nombreux appels à l'action et plusieurs recommandations de commissions d'enquêtes portant sur les droits des Premiers Peuples¹ placent l'éducation comme levier central et prioritaire du mouvement de résurgence des cultures autochtones en cours. Ainsi, devant cette nécessité de donner une place légitime aux Premiers Peuples dans les pratiques enseignantes, La Boîte Rouge VIF (La BRV) vous propose d'aller à la rencontre de ressources validées par tout un cercle de porteurs culturels et de professionnels de l'éducation afin de vous guider dans un processus respectueux de valorisation des cultures, des savoirs et des réalités autochtones.

La valorisation des perspectives autochtones ainsi que la présentation d'un portrait plus juste des réalités historiques et contemporaines des Premiers Peuples sont nécessaires pour soutenir la persévérance et la réussite éducatives des élèves autochtones ainsi que contrer la méconnaissance de leurs réalités. C'est dans cet esprit que la nouvelle version du référentiel de compétences de la profession enseignante met de l'avant certaines perspectives autochtones dans l'enseignement (MEQ, 2020, p. 14). D'ailleurs, la première compétence du référentiel fait appel aux personnes enseignantes afin qu'elles endossent pleinement leur rôle de passeur culturel en vue de donner sens aux contenus enseignés en classe en faisant des liens culturellement significatifs pour l'élève qui se reconnaît et en agissant ainsi comme un catalyseur de motivation et d'engagement dans l'apprentissage (MEQ, 2020, p. 48).

Référentiel de compétences professionnelles: profession enseignante disponible ici: https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/education/publications-adm/devenir-enseignant/referentiel_competences_professionnelles_profession_enseignante.pdf?1606848024

COMPÉTENCE 15

Bien que le ministère de l'Éducation du Québec n'ait pas adopté une compétence propre à la valorisation des cultures et des points de vue autochtones, La Boîte Rouge VIF s'engage à promouvoir la compétence 15 telle que formulée par le Conseil en Éducation des Premières Nations (CEPN), le Centre de développement de la formation et de la main-d'œuvre (CDFM) huron-wendat et l'Institut Tshakapesh.

Pour en apprendre davantage:

https://cepn-fnec.ca/competence-15/

DÉCENNIE DES LANGUES AUTOCHTONES 2022-2032

Dans le cadre de la Décennie internationale des langues autochtones de l'UNESCO (2022-2032), La Boîte Rouge VIF s'engage à valoriser les langues autochtones en ce qu'elles jouent un rôle primordial dans le développement de l'identité culturelle et de la fierté qui en émane. Or, tous les jours, la survie de ces langues ancestrales est menacée. Il est donc impératif que le personnel scolaire soit conscient de la nécessité de promouvoir les langues autochtones au quotidien et qu'il puisse en faire apprécier la richesse aux nouvelles générations, par exemple en spécifiant le crédit d'une langue autochtone pour un toponyme donné.

Pour en savoir plus: https://www.unesco.org/fr/decades/indigenous-languages

¹ CRPA (1996), CVRC (2015), CERP (2019), ENFFADA (2019)

CONTEXTE DE RÉALISATION

Des extraits du livre *Voix, visages, paysages* (les pages 14 à 26) ainsi que le visionnement de capsules vidéo présentées sur le site Web www.lieuxderencontre.ca, plus spécifiquement les capsules intitulées l'Économie culturelle (le témoignage de Pierre Nicolas dans la section *Approfondir*), *Vivre loin* et *Occuper le territoire*, serviront d'amorce au projet ou de source d'informations. Ces capsules, sans parler à proprement dit de la souveraineté alimentaire, illustrent très bien la difficulté qu'ont certaines communautés autochtones isolées à avoir accès à des aliments variés sur une base régulière et à prix raisonnables. Elles mettent en lumière une autre réalité où l'approvisionnement se fait au fil des saisons et dépend d'un mode de livraison coûteux et non sans conséquences. La gestion des matières résiduelles et des agents polluants sur les ressources naturelles est aussi un enjeu pour plusieurs communautés et villages inuits. En effet, l'émission *Découverte* a mis en lumière les impacts de l'empoisonnement au mercure des poissons dans la communauté autochtone de Grassy Narrows dans l'un de ses reportages à l'automne 2021². Par conséquent, les Premiers Peuples qui se nourrissent des ressources deviennent malades. Ces polluants sont souvent des résidus miniers ou des déchets industriels qui, abandonnés, polluent l'environnement et contaminent la chaîne alimentaire. Par ailleurs, lorsque les déchets sont brûlés, ce qui est accepté dans beaucoup de villages nordiques³, les fumées et les poussières qui résultent de ces brûlages sont toxiques et tombent dans l'environnement, polluant ainsi l'écosystème.

Dans un second temps, il est intéressant d'aborder l'**économie circulaire** pratiquée traditionnellement chez les Premiers Peuples dans une perspective culturelle. Il s'agit ici d'utiliser judicieusement des ressources naturelles et d'éviter le gaspillage. L'économie circulaire protège la ressource en prenant, en récupérant, en réutilisant et en réparant l'essentiel pour assurer la survie. Par leur spiritualité et leurs pratiques de survie en territoire, les Premiers Peuples valorisent ce concept. Le fait de devoir se nourrir dans le Nord, comme cela est fait dans les grandes villes, à l'ère postcoloniale, entraîne inévitablement une grande fragilité alimentaire, et ce, de manière systémique et environnementale.



² https://ici.radio-canada.ca/tele/decouverte/site/segments/reportage/377714/autochtone-mercure-poison-sante-decouverte

³ https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1860372/nunavik-inuit-dechet-brulage-pollution-sante

AXES DE RECHERCHE SUGGÉRÉS

1. Réfléchir sur nos **habitudes de consommation** et leurs **impacts**, les mettre en relation avec celles exposées dans les capsules vidéo.

Suggestion d'activité: En voyage dans mes placards

On peut demander aux élèves de dresser une liste de ce qui se trouve dans leur garde-manger:

- » en situant sur une carte la provenance des matières premières qui constituent les aliments;
- » en situant sur une carte l'endroit où sont fabriqués ces aliments.

La même chose peut être demandée concernant d'autres produits de consommation, notamment les textiles (d'où provient le coton qui entre dans la composition de nos vêtements par exemple).

- 2. Lister les éléments qui sont présentés dans les sources d'informations consultées :
 - » Qui sont influencés par le mode de vie et le territoire où l'on vit?
 - » Qui ont un impact sur l'environnement et les changements climatiques?
 - » Qui ont des répercussions sur la consommation et l'alimentation?
 - » Qu'est-ce qui pourrait représenter une solution ou une piste de solution?
- 3. Documenter le concept de souveraineté alimentaire.

Questions à poser aux élèves et à documenter par ces derniers :

- » Qu'est-ce que la souveraineté alimentaire?
- » Au regard de l'activité *En voyage dans mes placards*, demander aux élèves s'ils pensent que le Québec (ou le Canada) semblent être souverains en matière d'alimentation?
- » Quel est le pourcentage de ce qui est produit au Québec? au Canada? de ce qui est produit ailleurs?
- » Si les oranges de Floride, les mangues du Mexique ou le café du Pérou étaient transportés à **vélo**, **combien de temps** cela prendrait-il avant qu'ils se retrouvent dans tes placards (activité Google Maps)?
- » Combien de kilomètres parcourent les clémentines du Maroc avant d'être dégustées au Québec?
- » Si le Québec ou le Canada produisaient **tous les produits alimentaires** et agricoles qui sont consommés pour leur population, quels seraient les **impacts** pour :
 - La faune et la flore?
 - ♦ Les espèces animales nocturnes (pensons à la lumière des serres)?
 - L'agriculture?
 - Les habitudes alimentaires? Ton quotidien?
 - Les transports?
 - La santé? (Comment assurer un apport en vitamines et en minéraux sans certains aliments? La pollution lumineuse des serres a-t-elle un impact sur la qualité de vie et le sommeil?)

- 4. Explorer le concept de l'alimentation au fil des saisons.
 - » Quels sont les **impacts** d'une alimentation au fil des saisons?
 - » Exemple de question: manger des fraises en hiver, est-ce bien raisonnable (utiliser la ressource ConsoGlobe)?
- 5. Cibler les ressemblances et les différences entre le guide alimentaire canadien et celui du Nunavut.
- 6. Quels liens pouvons-nous dégager entre les habitudes de vie et le lieu de résidence?
 - » Dégager les impacts que la **consommation alimentaire** peut avoir sur l'**environnement** (gaz à effet de serre, pollution, gestion des déchets, consommation d'énergie, etc.).
 - » Imaginer des **solutions** afin d'**optimiser** les ressources disponibles, de **protéger** l'environnement et de **diminuer** notre empreinte écologique.
 - De quelles façons les perspectives autochtones peuvent-elles elles aussi apporter des pistes de solutions?

MATÉRIEL

PRODUCTIONS DE LA BRV

Capsules vidéo disponibles sur le site Web <u>lieuxderencontres.ca</u>:

- Vivre loin Inuit
 Sections Rencontrer Visiter Approfondir
 (le coût de l'éloignement)
 https://lieuxderencontres.ca/fr/scenes_culturelles/aimer_vivre_au_milieu_de_nulle_part.html
- » Occuper le territoire Inuit Sections Rencontrer - Visiter https://lieuxderencontres.ca/fr/scenes_culturelles/a_la baie d akulivik.html
- » L'ingéniosité Inuit Sections Rencontrer - Visiter https://lieuxderencontres.ca/fr/scenes_culturelles/rien_ne_se_perd_ou_presque.html
- » L'économie culturelle Innu Section Rencontrer - Approfondir https://lieuxderencontres.ca/fr/scenes_culturelles/l_argent_des_bateaux/plus/savoir_traiter.html

Le livre *Voix*, *visages et paysages* publié aux Presses de l'Université Laval aux pages 14 à 26.



RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- Le Guide alimentaire canadien: https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/guide-alimentaire-en-bref/
- Le Guide alimentaire du Nunavut: https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 <a href="https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 <a href="https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232
 <a href="https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/J11-6704_GN_3232

Guide de la personne enseignante : https://livehealthy.gov.nu.ca/sites/default/files/educator%20handbook-fr-05-small%20res.pdf

- L'émission *La Semaine verte* aborde le concept de souveraineté alimentaire : https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/2016-2017/episodes/372180/gros-mecatina-basse-cote-nord-agriculture
- Gestion des déchets au Nunavik : https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1860372/nunavik-inuit-dechet-brulage-pollution-sante
- Changements climatiques: https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1866674/crise-climatique-savoir-locaux-autochtones-yukon?fbclid=lwAR1EFAUJck2vl1lc72dpgfrNdUeZ6Kv-7YDh6u5Vn_kiyxbThDbdUeZxpJo
- ConsoGlobe: l'encyclopédie du développement durable: https://www.encyclo-ecolo.com/Accueil
- Des fruits exotiques dans notre assiette: https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1777637/fruits-exotiques-clementines-exportation-canada-quebec-archives
- L'émission Découverte présente un reportage sur l'empoisonnement alimentaire d'une communauté autochtone en Ontario:
 Empoisonnés au mercure | Découverte (radio-canada.ca) | https://ici.radio-canada.ca/tele/decouverte/site/segments/reportage/377714/autochtone-mercure-poison-sante-decouverte
- Capsule vidéo de la Journée nationale de la vérité et de la réconciliation Micmacs of Gesgapegiag | https://www.facebook.com/watch/?v=829614062240656

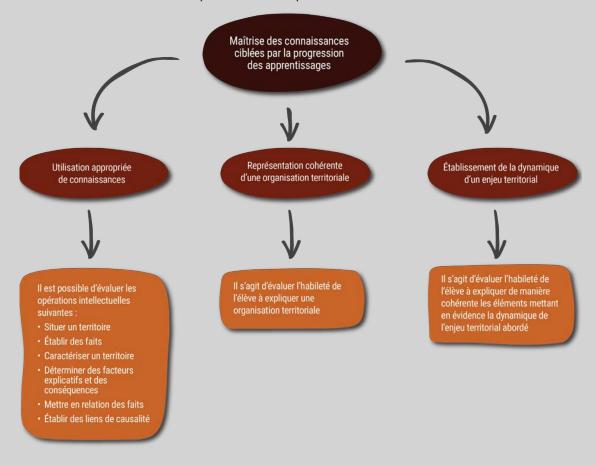


ÉLÉMENTS SUGGÉRÉS POUR L'ÉVALUATION

À partir du cadre d'évaluation des apprentissages

GÉOGRAPHIE:

- » Interpréter un enjeu territorial
- » Construire sa conscience citoyenne à l'échelle planétaire



SCIENCE ET TECHNOLOGIE:

- » Mettre à profit ses connaissances scientifiques et technologiques;
- » Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et en technologie.

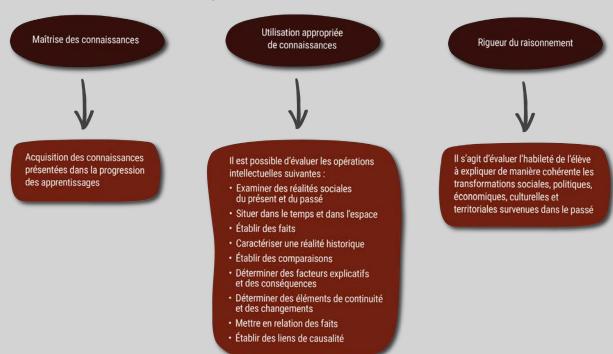


À partir du cadre d'évaluation des apprentissages :

https://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/education/jeunes/pfeq/CE_PFEQ_science-technologie-premier-cycle-secondaire_2011.pdf

HISTOIRE ET ÉDUCATION À LA CITOYENNETÉ :

» Construire sa conscience citoyenne à l'aide de l'histoire



À partir du cadre d'évaluation des apprentissages:

 $\underline{https://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/education/jeunes/pfeq/CE-PFEQ-histoire-education-citoyennete-VF-2018.pdf}$

SCIENCE ET TECHNOLOGIE:

- » Mettre à profit ses connaissances scientifiques et technologiques;
- » Communiquer à l'aide des langages utilisés en science et en technologie.



À partir du cadre d'évaluation des apprentissages:

https://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/education/jeunes/pfeq/CE_PFEQ_science-technologie-premier-cycle-secondaire_2011.pdf

Idéation et rédaction : Marilyne Soucy, Emmanuelle Aurousseau, Michèle Martin et Joannie Gill.