



CHAMBRE DES COMMUNES
HOUSE OF COMMONS
CANADA

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

AGRI • NUMÉRO 128 • 1^{re} SESSION • 42^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le jeudi 7 février 2019

Président

M. Pat Finnigan

Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le jeudi 7 février 2019

• (1100)

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold (Mégantic—L'Érable, PCC)): Bonjour à tous.

Bienvenue à cette 128^e réunion du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Comme vous pouvez le constater, notre président, M. Finnigan, est absent aujourd'hui. J'aurai donc l'honneur de présider cette rencontre dans le cadre de notre étude sur le soutien aux Autochtones canadiens dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Pendant l'heure et demie que durera cette rencontre, nous entendrons beaucoup de témoins, que je vais présenter rapidement.

D'Inuit Tapiriit Kanatami, nous recevons M. Natan Obed, qui est président et chef national des Inuits du Canada, ainsi que Mme Oana Spinu, qui est conseillère principale en politique énergétique. Nous allons accueillir plus tard le chef Patrick Michell, de la Kanaka Bar Indian Band, qui témoignera par vidéoconférence à partir de Kamloops. Nous allons aussi accueillir le chef Reginald Bellerose, de la Muskowekwan First Nation, qui témoignera par vidéoconférence à partir de Regina. Du Natoaganeg Community Food Centre, nous recevons M. Chad Duplessie, qui est gestionnaire, et Mme Erica Ward, qui est coordonnatrice de programme, et ils témoigneront tous deux par vidéoconférence à partir de Fredericton.

Je vous remercie tous de participer à cette rencontre. Si vous le permettez, je vais d'abord inviter les représentants d'Inuit Tapiriit Kanatami à faire leur présentation.

Monsieur Obed et Madame Spinu, vous avez la parole pour six minutes.

[Traduction]

M. Natan Obed (président, Inuit Tapiriit Kanatami): Merci.

Ulaakut. Bonjour à tous. Je suis heureux d'être ici pour discuter de l'importante question à l'étude, qui touche à la sécurité alimentaire ainsi qu'à notre participation à l'économie canadienne.

J'aimerais d'abord m'attarder quelques instants sur qui nous sommes en tant qu'Inuits. Je suis président de l'Inuit Tapiriit Kanatami, l'organisme qui représente les quelque 65 000 Inuits vivant au Canada. Nous occupons l'équivalent d'environ 35 % de la masse continentale du Canada. Ce territoire, que nous appelons l'Inuit Nunangat, se divise en quatre régions, dont chacune est couverte par un traité ou un accord moderne de revendication territoriale avec la Couronne.

Nous connaissons une insécurité alimentaire grave. L'insécurité alimentaire atteint les 70 % dans certaines parties de l'Inuit Nunangat. Si je ne me trompe pas, dans les régions qui connaissent le moins d'insécurité alimentaire, celle-ci s'élève quand même à

54 %. Nous avons beaucoup de mal à subvenir à nos besoins alimentaires.

En outre, nous dépendons énormément de nos aliments traditionnels, qui proviennent principalement de la chasse et de la pêche, mais surtout de la pêche. Nous vivons également dans un climat très différent de ceux qu'on retrouve dans le sud du Canada, et nous n'avons pas d'agriculture traditionnelle comme il peut y en avoir dans les Prairies ou ailleurs nous permettant de cultiver des aliments, les récolter et les vendre sur le marché. Cela dit, nous sommes touchés de très près par la politique agroalimentaire canadienne. C'est pour cette raison que nous voulions venir vous parler ce matin.

Les subventions fédérales et provinciales à l'industrie agroalimentaire ont un effet sur les types d'aliments qui se retrouvent sur les tablettes dans l'Inuit Nunangat ainsi que sur les prix à l'achat. En l'absence de subventions pour des solutions de rechange, ceci a pour effet de faire grimper les prix de certains de nos aliments traditionnels que nous aimerions éventuellement produire nous-mêmes.

Nous avons une certaine capacité de production alimentaire, comme nous pouvons le voir avec la participation aux activités de pêche commune. Particulièrement en ce qui concerne le flétan et la crevette, la grande majorité de nos prises se retrouvent sur les marchés internationaux, en grande partie parce que nous n'avons pas de capacité de déchargement et de transformation dans l'Inuit Nunangat. Il nous manque également les réseaux de distribution qui permettraient aux aliments de chez nous d'être distribués et achetés ailleurs dans l'Inuit Nunangat.

Nous avons également nos chasses traditionnelles.

Nous espérons retrouver une certaine souveraineté alimentaire, mais pour cela, il nous faut de nouvelles subventions, en plus de la volonté de trouver quel genre de système serait susceptible de nous permettre d'améliorer notre situation alimentaire tout en contribuant à l'économie canadienne davantage, mais selon les modèles que nous préconisons, plutôt que ceux que les gouvernements ou les institutions du sud préféreraient adopter.

En guise d'illustration, 82 % des Inuits dans l'Inuit Nunangat pêchent, chassent ou cueillent des plantes sauvages, principalement pour leur consommation personnelle, mais également pour partager avec leur communauté. C'est ainsi que nous fonctionnons dans le monde. Par le passé, des gouvernements ont envisagé et même proposé des initiatives pour des choses comme des serres dans l'Inuit Nunangat, ou d'autres initiatives de stimulation économique, mais toujours selon une approche nord-sud.

Compte tenu des circonstances dont je viens de parler, j'estime que si, sur les milliards de dollars en subventions accordées par Agroalimentaire Canada, on estime qu'il n'y a pas lieu d'en accorder aux Inuits, peut-être devrait-on tenir compte de leur terre natale, qui représente 35 % du Canada, dans l'élaboration des politiques et processus de manière à nous permettre de participer à l'économie ainsi que de recevoir un appui du Canada pour notre propre développement économique, ce qui comprend notre alimentation.

• (1105)

Merci beaucoup de l'occasion que vous m'avez donnée de comparaître devant vous ce matin. Je suis prêt à recevoir vos questions.

Nakurmiik.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Je vous remercie beaucoup, monsieur Obed, de cette présentation. Je suis persuadé que nous aurons beaucoup de questions à vous poser au cours des prochaines minutes.

Nous allons maintenant passer aux représentants du Natoaganeg Community Food Centre, qui sont avec nous par vidéoconférence.

Monsieur Duplessie et Madame Ward, vous avez la parole pour six minutes.

[Traduction]

M. Chad Duplessie (gestionnaire, Natoaganeg Community Food Centre): Merci beaucoup. Comme vous venez de l'entendre, je m'appelle Chad Duplessie, et je suis gestionnaire au Natoaganeg Community Food Centre. J'estime qu'il est important de préciser que je suis de descendance coloniale, mais je travaille néanmoins depuis longtemps avec les communautés autochtones, en particulier la Première Nation Eel Ground.

J'aimerais prendre quelques instants pour vous parler de notre centre communautaire d'alimentation, du rôle des aliments dans ce programme, du rôle de nos jardins communautaires dans la création de points d'accès communautaires, non seulement à des légumes d'origine locale, mais aussi à des protéines traditionnelles.

J'aimerais d'abord inviter ma collègue Erica à se présenter.

Mme Erica Ward (coordonnatrice de programme, Natoaganeg Community Food Centre): Bonjour. Je tiens avant tout à vous remercier de votre accueil. Je m'appelle Erica Ward et j'appartiens à la Première Nation Eel Ground. Je suis Micmaque ainsi que la coordonnatrice de programme au Centre communautaire d'alimentation Natoaganeg.

La Première Nation Eel Ground est une communauté micmaque au Nouveau-Brunswick avoisinant la ville de Miramichi; c'est un village de banlieue comptant environ 1 000 membres, dont environ 600 vivent dans la réserve. Sur les quelque 230 foyers qui composent la communauté d'Eel Ground, il y en a environ 90 qui ont de la difficulté à obtenir régulièrement des aliments sains.

Les Micmacs vivent le long de la rivière Miramichi depuis plus de 3 000 ans, bénéficiant tout au long de leur histoire de sources alimentaires abondantes naturelles provenant de la pêche, de la chasse et de la cueillette. Certaines des premières observations historiques des Micmacs soulignent leur harmonie avec la nature. Bien qu'ils ne labouraient pas la terre, ils chassaient, pêchaient et cueillaient selon le gré des saisons.

M. Chad Duplessie: La Première Nation Eel Ground s'emploie à venir à bout du problème de la sécurité alimentaire depuis maintenant 12 ans. Tout a commencé par un programme alimentaire

scolaire qui offrait tous les jours un petit déjeuner et un déjeuner sains aux élèves. Ce programme a eu un effet mesurable sur l'IMC des enfants, sur leur connexion à l'école, leur santé mentale et leur connaissance des aliments sains — la mesure dans laquelle ils comprennent ce que sont les fruits et légumes. Ces jours-ci, certains enfants sont incapables de reconnaître un navet. Nous avons donc fait énormément de progrès dans ces domaines.

Il y a environ quatre ans, la communauté a décidé de partager ce qu'elle avait appris avec l'ensemble de la population. C'est à ce moment que nous avons créé le centre communautaire d'alimentation. Nous avons commencé par la banque d'alimentation. Les banques d'alimentation ne sont pas toujours agréables, mais nous sommes partis de ce principe pour créer un espace accueillant offrant toutes sortes de programmes et administrant trois jardins communautaires. Nous organisons également un repas informel deux fois par semaine; l'un d'entre eux propose des protéines traditionnelles, comme l'original. En très peu de temps, c'est devenu une occasion pour les gens de venir rencontrer leurs voisins autour d'un repas sain dans un environnement accueillant, et aussi de trouver des aliments sains.

• (1110)

Mme Erica Ward: J'aimerais vous donner quelques exemples des succès que nous avons eus avec notre programme.

L'été dernier, nous avions un programme appelé « Lettuce Turnip the Beets »; c'est un jeu de mots. Nous avons invité des musiciens de la région à venir jouer de la musique dans nos jardins communautaires. Les enfants s'amusaient à cueillir les légumes prêts à cueillir et à tirer les mauvaises herbes. Des aînés étaient également de la partie. C'était un grand succès. Sur une période de sept semaines, nous comptions chaque semaine 30 ou 40 membres de la communauté qui venaient s'impliquer dans leur communauté.

Comme l'a dit Chad, nous organisons également un repas informel deux fois par semaine. Nous invitons un chef cuisinier et des bénévoles à donner un coup de main, et les membres de la communauté peuvent venir apprendre à préparer la nourriture tout en nouant des liens plus étroits avec leurs voisins en partageant un repas. Hier, environ 40 personnes sont venues partager le repas que nous avons servi.

Nous réintroduisons les protéines traditionnelles dans la communauté. Au départ, les membres de la communauté n'étaient pas certains de vouloir de la viande animale ou même apprendre comment la cuire. Nous ignorons la cause exacte de leur résistance. Selon une étude sur la sécurité alimentaire effectuée par l'Université d'Ottawa, les membres de la communauté mangeaient seulement 1,5 cuillerée à soupe d'aliments traditionnels, donc récoltés localement, par jour. Beaucoup de gens ne sont pas très emballés à l'idée de consommer de l'original ou du poisson, mais nous incluons néanmoins ces aliments dans nos programmes dans l'espoir de raviver ces valeurs traditionnelles, et ça marche. Un nombre croissant de membres de la communauté viennent au centre pour y chercher de la viande ou du poisson traditionnels et se renseigner sur les méthodes de cuisson.

Merci.

M. Chad Duplessie: Je tenais à souligner rapidement que nous sommes un centre communautaire d'alimentation. Nous travaillons avec deux organismes nationaux sans but lucratif. La Société canadienne pour nourrir les enfants est une organisation qui travaille sur la scène internationale, mais aussi au Canada, avec les communautés autochtones. C'est elle qui finance et soutient notre programme alimentaire scolaire qui, je le répète, est un programme universel offert gratuitement à tous les enfants inscrits à l'école. Nous travaillons également avec Centres communautaires d'alimentation du Canada.

Nous sommes très fiers de représenter le seul centre communautaire d'alimentation en partenariat du Nouveau-Brunswick et encore plus fiers d'être le seul centre communautaire d'alimentation autochtone au Canada. Centres communautaires d'alimentation du Canada administre un réseau national d'environ 11 centres communautaires d'alimentation, dont beaucoup sont situés dans de grands centres urbains. Nous nous sommes inspirés de leur modèle et l'avons adapté de manière à desservir une communauté de 600 habitants.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, monsieur Duplessie. Je dois vous interrompre, étant donné que le temps alloué à votre présentation est déjà écoulé. Cela dit, je suis persuadé que, dans le cadre des questions qui vous seront posées, vous aurez l'occasion de revenir à votre sujet.

Nous allons commencer la période des questions et commentaires.

Monsieur Dreeshen, vous avez la parole pour six minutes.

[Traduction]

M. Earl Dreeshen (Red Deer—Mountain View, PCC): Merci beaucoup, monsieur le président.

J'ai entendu beaucoup de choses intéressantes ce matin. Je suis fermier, je comprends donc l'importance de la sensibilisation aux aliments que nous fournissons à tous les Canadiens. Dans ma carrière politique, j'ai travaillé pendant un certain temps dans les portefeuilles des affaires autochtones et de développement du Nord, et j'ai vu bien des choses qui se sont passées au Canada. Je suis très impressionné par l'approche que l'on a prise à l'éducation chez les Mîmâcs de Miramichi.

J'ai également été enseignant pendant 34 ans, j'ai donc eu l'occasion de constater le grand écart entre l'agriculture et la population générale. Ce n'est pas seulement l'agriculture. C'est une question d'habitudes alimentaires. On n'a qu'à prendre toutes les émissions culinaires et alimentaires qui passent à la télé.

Cela résume bien ce qui se passe dans nos collectivités, et je pense que c'est un élément important. Je pense que nous sommes nombreux à trouver que les choses nous ont échappé, que les jeunes et même ceux qui n'y avaient pas été associés n'ont plus aucune connaissance des aliments disponibles; je pense que c'est un aspect essentiel de la question.

Si on a la chance d'être dans une région où ces connaissances n'ont pas été perdues parce que les traditions sont les mêmes, je pense que c'est important, mais il est quand même important de continuer nos efforts de sensibilisation.

Monsieur Obed, vous avez parlé d'insécurité alimentaire et cité quelques pourcentages illustrant le problème. Pourriez-vous nous donner votre définition de l'insécurité alimentaire aux fins du compte rendu? Nous passerons ensuite à des considérations plus pratiques.

•(1115)

M. Natan Obed: Pour ce qui est des taux d'insécurité alimentaire, le chiffre de 70 % d'insécurité alimentaire se rapporte au Nunavut et aux Inuits du Nunavut. La donnée provient d'un sondage sur la santé des Inuits du Nunavut effectué en 2007-2008. Nous ne disposons pas de données fiables à l'échelle nationale.

Nous savons que les taux d'insécurité alimentaire varient d'une région inuite à l'autre, soit le Nunatsiavut, dans le nord du Labrador, le Nunavik, dans le nord du Québec, le Nunavut et les Territoires du Nord-Ouest et la région désignée des Inuvialuit.

Le sondage sur la santé des Inuits nous procure la plupart des données que nous avons sur l'insécurité alimentaire, données qui, elles, proviennent d'une enquête du département de l'Agriculture. On parle d'insécurité alimentaire modérée et grave. C'est à 70 % que l'insécurité alimentaire passe de modérée à grave.

M. Earl Dreeshen: Je pense qu'il serait utile pour nous d'avoir certaines des définitions en vigueur dans les différents groupes qui emploient le terme. Si quelqu'un pouvait nous envoyer cette information par la suite, ce serait bien, parce qu'il serait utile pour nous dans le cadre de notre étude de savoir de quoi on parle.

Avez-vous autre chose à partager avec le Comité?

M. Natan Obed: D'accord.

Une insécurité alimentaire grave, c'est lorsque les Inuits ne sont pas assurés de pouvoir se procurer régulièrement des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante. On parle d'insécurité alimentaire modérée, par exemple, lorsque, sur une période d'un mois, une personne fait des choix alimentaires qui ne sont pas nécessairement les meilleurs pour répondre à ses besoins nutritionnels ou à ceux de sa famille, ou si cette personne va même jusqu'à se passer d'un repas pour aider un autre membre de sa famille.

Malheureusement, à notre connaissance, notre taux d'insécurité alimentaire est le plus élevé parmi les populations autochtones des pays développés. Le taux d'insécurité alimentaire est également très élevé chez les Premières Nations et les Métis, mais il ne s'agit pas de savoir qui sont les plus démunis; je ne fais que présenter les faits. C'est une situation qui devrait préoccuper vivement le gouvernement du Canada.

Il y a des programmes en place, mais, comme je l'ai dit au début, le Canada subventionne les pratiques agricoles à hauteur de 7 milliards de dollars, tandis qu'il consacre environ 80 millions de dollars au programme Nutrition Nord Canada, dont 80 % des bénéficiaires sont des communautés inuites. Or, ce n'est pas nécessairement la façon dont nous aimerions subvenir à nos besoins alimentaires ou participer au développement économique dans le secteur de l'alimentation.

M. Earl Dreeshen: En ce qui concerne la participation, vous avez parlé de certaines subventions et d'autres mesures qui servent notamment à subvenir aux besoins alimentaires dans le Nord, ainsi que de la possibilité d'offrir des débouchés économiques pour que vous puissiez, entre autres, vendre des produits. Évidemment, il y a certains obstacles, notamment sur le plan des infrastructures.

Pendant le peu de temps qui me reste, je crois qu'il serait bon de parler de la solution qui vous semble la plus pragmatique, car on peut bien dépenser beaucoup d'argent pour remédier au problème, mais il faut investir dans la solution qui vous semble la plus efficace sur le terrain. Pourriez-vous nous donner brièvement votre avis à ce sujet?

•(1120)

M. Natan Obed: À titre d'exemple, on pêche environ 75 millions de kilogrammes de poissons et fruits de mer dans les eaux adjacentes à l'Inuit Nunangat. Presque rien de tout cela n'est transformé sur le territoire de l'Inuit Nunangat ou distribué dans nos 51 communautés. Le déficit en matière d'infrastructure en est la principale raison, outre l'absence de subventions pour établir une chaîne de distribution des ressources naturelles dans nos communautés. Malheureusement, nous ne pouvons pas y remédier sans les infrastructures et les subventions nécessaires, car nous n'avons pas de réseau routier. Nous avons besoin du transport aérien, puis, en été...

M. Earl Dreeshen: Quelle solution pragmatique...

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Je suis désolé, monsieur Dreeshen, mais votre temps de parole est écoulé.

Monsieur Drouin, vous avez maintenant la parole pour six minutes.

M. Francis Drouin (Glengarry—Prescott—Russell, Lib.): Merci beaucoup, monsieur le président.

[Traduction]

J'aimerais seulement vous laisser terminer votre commentaire. Vous avez dit que vous avez besoin du transport aérien et que, en été...

M. Natan Obed: Le réapprovisionnement se fait par transport maritime.

M. Francis Drouin: Avez-vous déjà témoigné devant notre comité auparavant?

M. Natan Obed: Oui.

M. Francis Drouin: En effet, c'est vous qui m'avez informé de l'importance des aliments traditionnels et qui avez souligné qu'il ne faut pas simplement expédier les aliments à d'autres populations, mais faire en sorte que vos communautés puissent se procurer ces aliments traditionnels.

Je suis curieux de savoir si vous connaissez des programmes qui ont fonctionné et qui ont vraiment permis à des communautés inuites du Nord de se développer. Je sais que vous avez parlé du taux d'insécurité alimentaire de 70 %, mais est-ce un problème répandu dans toutes les communautés inuites, ou y a-t-il des communautés qui sont plus durement touchées que les autres?

M. Natan Obed: L'insécurité alimentaire en général est inacceptable, quelle que soit la région de l'Inuit Nunangat qui est touchée. Je crois que le taux d'insécurité se situe entre 50 % et 70 %, selon la région ou la communauté.

Il existe des projets pilotes. Il y a des initiatives communautaires formidables qui visent à promouvoir la sécurité alimentaire et à transmettre les traditions aux générations suivantes en leur apprenant à chasser et à partager la nourriture. Il y a aussi des projets pilotes sur la vente d'aliments traditionnels, car les Inuits ont le droit d'en vendre.

Le principal problème, c'est la durabilité de ces mesures à court terme. Dans bien des cas, il s'agit de projets pilotes menés par le gouvernement provincial, le gouvernement territorial ou même le gouvernement inuit, ou on offre des subventions modestes. Je vois des possibilités plus vastes à l'échelle nationale, étant donné l'ampleur des subventions accordées au secteur agroalimentaire en général. Cependant, jusqu'à présent, on n'a pas tenu compte de la

culture autochtone ou même de la culture des Inuits en particulier lorsqu'il s'agit de trouver des solutions à l'insécurité alimentaire.

M. Francis Drouin: Pouvez-vous me citer un exemple de projet pilote qui s'est avéré efficace et que le gouvernement du Canada pourrait soutenir, par exemple, en incluant ce genre d'initiative dans ses politiques agricoles?

M. Natan Obed: Le projet qui me vient à l'esprit est l'initiative « Going Off, Growing Strong », au Nunatsiavut, qui permet aux jeunes d'accompagner des chasseurs expérimentés. Ils partent à la recherche de nourriture, puis ils garnissent les congélateurs de la communauté, auxquels ont accès les aînés et d'autres membres de la communauté. Ainsi, les jeunes peuvent à la fois acquérir de nouvelles compétences et s'intégrer à leur société et à leur communauté de manière à surmonter les traumatismes intergénérationnels causés par les pensionnats indiens. C'est aussi un moyen très concret de répondre aux besoins de la communauté en partageant les aliments traditionnels selon les coutumes inuites.

M. Francis Drouin: Croyez-vous que les connaissances liées à la récolte se sont perdues chez les jeunes? Je suppose que c'est la raison qui motive vos programmes d'éducation.

M. Natan Obed: Il est plus difficile pour nous de transmettre les connaissances liées à la récolte aux générations suivantes, que ce soit à cause des effets des changements climatiques, avec les conséquences que cela implique pour les habitudes des animaux sauvages et les glaces marines, ou à cause des coûts liés aux activités de récolte, car les motoneiges, les bateaux, l'essence et d'autres ressources sont maintenant plus indispensables qu'avant.

Cependant, notre culture et notre société sont extrêmement résilientes. Nous sommes très fiers que, dans presque toutes les communautés, les gens soient encore attachés au territoire et déterminés à transmettre leurs connaissances aux plus jeunes générations.

•(1125)

M. Francis Drouin: C'est formidable. Merci.

Pour ce qui est du Nouveau-Brunswick, je crois que vous avez un nouveau programme qui s'appelle Lettuce Turnip the Beets. Je ne vais pas vous demander si vous cultivez la betterave, mais...

M. Chad Duplessie: Nous en cultivons beaucoup.

M. Francis Drouin: C'est une initiative qui combine la musique et l'alimentation. L'initiative des jardins communautaires fonctionne bien. Allez-vous répéter et bonifier l'expérience l'année prochaine?

M. Chad Duplessie: L'initiative est efficace lorsque nous avons la main-d'oeuvre nécessaire. La disponibilité de la main-d'oeuvre est le principal... Il faut demander l'aide de bénévoles et de gens dévoués à cette cause. Il y a suffisamment de terres pour assurer une production satisfaisante dans une cour arrière, ce qui est exceptionnel pour une petite communauté. Nous avons une école qui pourrait être un acheteur potentiel. Nous avons la possibilité de créer et de développer une micro-économie. C'est un aspect essentiel.

Il faut des moyens financiers suffisants pour payer des travailleurs et acquérir des compétences. L'année dernière, ce qui a fait une différence, c'est l'embauche d'un conseiller qui nous a enseigné les techniques de culture sans labour. Nous avons bien entretenu le sol et nous avons récolté les fruits de notre travail à la fin de l'année. Nous avons cependant fait bien des erreurs en cours de route. L'année dernière, c'était la première fois que notre jardin et notre travail agricole donnaient des résultats satisfaisants.

M. Francis Drouin: Le président est sur le point de m'interrompre, mais j'aimerais que vous me parliez de la transformation des aliments. Par exemple, avez-vous le nécessaire pour congeler rapidement les produits après la récolte, ou vous n'êtes pas encore rendus là?

M. Chad Duplessie: Nous pouvons le faire grâce à des partenariats. Nous faisons beaucoup de conserves. Nous prenons beaucoup de mesures de ce genre dans le cadre du programme, surtout lorsque nous faisons affaire avec des écoles, évidemment.

M. Francis Drouin: Merci.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Drouin. Vous avez respecté votre temps de parole.

Je remercie aussi M. Duplessie d'avoir donné une courte réponse à la question de M. Drouin. Cela nous a permis de ne pas dépasser le temps alloué.

Vous avez tous remarqué que nous n'avons pas entendu les témoignages des représentants de deux groupes. Il y a eu un problème de communication en raison du décalage horaire, et ils se joindront à nous plus tard pendant la rencontre. Avec votre permission, nous écouterons tout à l'heure leur présentation et poursuivrons la période de questions par la suite.

Monsieur MacGregor, vous avez la parole pour six minutes.

[Traduction]

M. Alistair MacGregor (Cowichan—Malahat—Langford, NPD): Merci, monsieur le président.

Avant de poser mes questions aux témoins, et pour laisser du temps à mon collègue libéral, j'aimerais simplement présenter de nouveau la motion que j'ai proposée mardi dernier, puisque le débat sur la motion a été ajourné. Je vais simplement la lire.

La motion dit ceci:

Que, conformément à l'article 108(2) du Règlement, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire entreprenne une étude sur la réglementation actuelle qui interdit la commercialisation du lait cru (non pasteurisé) au Canada; que cette étude comprenne la comparaison de témoins qui parleront de la consommation actuelle de lait cru au Canada, et de la façon dont d'autres administrations réglementent la vente de lait cru; et que le Comité fasse rapport à la Chambre des communes de ses conclusions et de ses recommandations.

Vous vous rappellerez peut-être, monsieur le président, ainsi que d'autres membres du Comité, que j'ai alors expliqué que cette étude est importante pour les raisons suivantes. Premièrement, il s'agit d'un produit agricole. Deuxièmement, la vente et la distribution de lait cru sont permises dans la plupart des États des États-Unis, et c'est également autorisé par certains de nos principaux partenaires commerciaux européens, soit la France, l'Allemagne, le Danemark, l'Italie et le Royaume-Uni. L'autre raison, c'est que nous savons tous que, partout au Canada, il y a actuellement des gens qui consomment, achètent et distribuent du lait cru de manière illégale. Je crois qu'il n'est pas dans notre intérêt ni dans celui du gouvernement fédéral de continuer de fermer les yeux sur ce problème.

Comme le temps presse, et par respect pour mon collègue libéral, si personne d'autre ne souhaite prendre la parole au sujet de cette motion, je propose que nous passions directement au vote pour que le Comité puisse se prononcer sur la motion.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Après avoir consulté la greffière, je précise que nous devons tout d'abord obtenir la

permission des membres du Comité avant de reprendre le débat. S'ils le permettent, nous pourrions procéder au vote sur la motion.

Monsieur MacGregor, vous demandez de reprendre le débat et d'avoir le consentement unanime pour voter sur votre motion. Nous allons procéder selon l'ordre de vos demandes, c'est-à-dire que nous examinerons d'abord celle de rouvrir le débat.

• (1130)

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: Je crois comprendre que le débat a été ajourné la dernière fois. Comme j'ai maintenant la parole, c'est à moi de décider si je souhaite présenter de nouveau la motion. C'est ce que j'ai fait. J'ai présenté mes raisons. C'est maintenant aux membres du Comité de décider s'ils souhaitent participer au débat. Si personne d'autre ne souhaite intervenir, alors le Comité pourrait peut-être décider s'il souhaite adopter la motion ou non.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Est-ce que les membres du Comité sont d'accord pour que nous reprenions le débat sur la motion de M. MacGregor?

(La motion est adoptée.)

Le vice-président (M. Luc Berthold): Monsieur MacGregor, vous avez la parole.

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: Je crois avoir présenté mes raisons. Je ne veux pas retarder davantage le Comité. Si personne d'autre ne souhaite parler de cette motion, nous pourrions peut-être passer directement au vote.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): La motion de M. MacGregor est ainsi rédigée:

Que, conformément au paragraphe 108(2) du Règlement, le Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire entreprenne une étude sur la réglementation actuelle qui interdit la commercialisation du lait cru (non pasteurisé) au Canada; que cette étude comprenne la comparaison de témoins qui parleront de la consommation actuelle de lait cru au Canada, et de la façon dont d'autres administrations réglementent la vente du lait cru; et que le Comité fasse rapport à la Chambre des communes de ses conclusions et de ses recommandations.

Nous passons au vote, si personne d'autre ne demande la parole.

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: Peut-on procéder à un vote par appel nominal?

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): M. MacGregor demande un vote par appel nominal.

(La motion est rejetée par 6 voix contre 3.)

Le vice-président (M. Luc Berthold): Monsieur MacGregor, nous revenons à vous.

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: Par respect pour mes collègues libéraux, je serai bref.

Monsieur Obed, je vous remercie de votre déclaration préliminaire. Vous avez dit que votre territoire représente 35 % du territoire canadien; c'est donc un territoire extrêmement vaste.

Je me demande si vous vous êtes penchés sur la situation des autres peuples autochtones qui vivent dans le Nord, y compris en Alaska, au Groenland, en Norvège et en Sibérie. Connaissez-vous des exemples de pratiques exemplaires et d'autres mesures qui sont prises dans ces États et dont vous pourriez tirer des leçons?

M. Natan Obed: Au Groenland, on trouve dans les supermarchés des aliments prélevés dans la nature comme on n'en a jamais vu au Canada. Je crois que cela est en partie attribuable à la réglementation qui fait obstacle à la vente d'aliments prélevés dans la nature ici au pays. Il est obligatoire de détenir un permis de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, surtout lorsque des aliments traversent les frontières d'une province ou d'un territoire à l'autre. On ne compte que quatre installations de transformation du poisson et de la viande dans l'ensemble de l'Inuit Nunangat. Elles sont toutes situées au Nunavut.

Les frais de ce processus créent ensuite des prix élevés prohibitifs pour les aliments prélevés dans la nature lorsqu'ils entrent dans quelque magasin secondaire que ce soit. Ce que nous avons, c'est une structure informelle de partage ou de vente d'aliments prélevés dans la nature, alors que je pense que nous pourrions faire plus pour intégrer non seulement l'intention de la réglementation en matière d'inspection des aliments, mais aussi le savoir et l'expertise des Inuits qui, depuis plus d'un millénaire, consomment des aliments prélevés dans la nature et peuvent comprendre la salubrité dans ce processus.

Un décalage demeure entre le respect envers nous en tant que peuple et le respect de notre société et de nos pratiques dans la manière dont fonctionnent ces mécanismes de gouvernance.

• (1135)

M. Alistair MacGregor: Merci.

Monsieur le président, par respect pour mes collègues, je vais céder le reste de mon temps de parole.

J'aimerais simplement dire aux témoins que nous accueillerions volontiers un mémoire plus détaillé à ce sujet comprenant vos points de vue, de sorte que nous puissions l'incorporer dans notre étude et nos recommandations. Merci.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, monsieur MacGregor.

Je cède maintenant la parole à M. Peschisolido pour six minutes.

[Traduction]

M. Joe Peschisolido (Steveston—Richmond-Est, Lib.): Monsieur le président, merci.

Je remercie les témoins de leur présence, en personne et par téléconférence...

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Monsieur Peschisolido, si cela ne vous dérange pas, je vous interromps ici. Vous pourrez reprendre la parole tout de suite après la présentation de notre prochain témoin. Il vient d'arriver et nous allons lui permettre de faire son témoignage. Cela vous amènera peut-être à poser des questions différentes.

Bonjour, monsieur Michell, et merci beaucoup de vous joindre à nous. Vous disposez de six minutes pour faire votre présentation.

[Traduction]

Chef Patrick Michell (chef, Kanaka Bar Indian Band): Je vous remercie de cette occasion.

Le Canada compte 633 nations ou bandes des Premières Nations au Canada, dont 203 en Colombie-Britannique. Collectivement, nous sommes tous bien placés pour devenir un carrefour communautaire en matière de stabilité et de sécurité alimentaires régionales, en plus de présenter un potentiel d'expansion progressive dans le domaine de la fourniture d'excédents de viande fraîche et transformée, de fruits et de légumes pour le Canada. Vu le déclin et la possible disparition des stocks de saumon sauvage du fleuve Fraser, Kanaka a déclaré que le peuple du saumon doit devenir le peuple de la patate.

Kanaka sait intuitivement que ce que nous connaissons sur le terrain ici aujourd'hui — les incendies de forêt, les inondations, la mauvaise qualité de l'air, les couches d'inversion de la fumée, les vents violents, les pannes d'électricité, le changement des régimes de précipitations et la chaleur — gagnera en fréquence, en durée et en intensité, ce qui entraînera des conséquences négatives encore plus importantes pour la production agricole locale et la disponibilité des aliments locaux. Par conséquent, Kanaka s'est engagée à devenir une collectivité autosuffisante sur le plan de l'alimentation durable, et a pris les premières mesures proactives à cette fin.

Située en Colombie-Britannique, dans une région appelée « le point chaud du Canada », Kanaka est l'une des 15 collectivités qui forment aujourd'hui la nation Nlaka'pamux. On peut consulter l'histoire de Kanaka Bar en ligne. Une récente présentation de Kanaka sur l'agriculture durable, intitulée « From the Ground Up », est également publiée sur notre site Web.

Une qualité de vie de base nécessite un accès stable à de la nourriture, à de l'air, à de l'eau et à un abri. Pour mieux comprendre ces éléments essentiels à la vie, Kanaka a récemment achevé un plan d'aménagement du territoire, un plan de développement économique communautaire et un rapport d'évaluation des changements climatiques et d'adaptation à ces derniers. Tous ces documents sont publiés en ligne sur le site Web de notre collectivité.

Ces documents fondamentaux ainsi que nos premières démarches vers l'autosuffisance durable sont modestes en raison d'un manque de ressources. Une aide immédiate pour remédier aux lacunes fondamentales en matière de territoire, d'infrastructure agricole, de données, de ressources humaines et d'argent serait fort appréciée. Voici donc une énumération de domaines pour lesquels le Canada pourrait fournir un soutien aux collectivités autochtones, puisque leurs revenus autonomes sont faibles.

Le premier domaine est le territoire. Kanaka a évalué le territoire actuel de notre réserve et a fini par faire l'acquisition de six terrains hors réserve adjacents en fief simple dans le but d'améliorer et d'assurer la sécurité alimentaire, la sécurité de logement et la sécurité de l'approvisionnement en eau pour la collectivité. Nous nous sommes servis de revenus autonomes pour produire des cartes du territoire et des ressources situées dans la réserve et à l'extérieur. Nous avons commencé à défricher et à clôturer les terres, nous avons démarré des cultures et commencé à exploiter des poulaillers et des ruches, et nous avons bâti une première serre. Car il faut maintenant des serres, des étables et des clôtures l'été pour protéger les cultures et les animaux de la chaleur extrême, de la sécheresse et des problèmes au niveau de la qualité de l'air et de la diffusion de la lumière. L'aménagement hors réserve peut également générer une hausse des taxes régionales, puisque les investissements dans l'infrastructure sont des améliorations qui modifient les évaluations foncières.

Le deuxième domaine est l'eau. Kanaka a installé des stations limnigraphiques sur quatre des sources d'approvisionnement en eau dont elle se sert toute l'année afin de générer des données propres à chacun des emplacements concernant la quantité d'eau et la qualité de l'eau. Kanaka a commencé à remplacer les fossés désuets et inefficaces par des conduites d'eau et de nouvelles prises d'eau hors terre de sorte que nous puissions avoir, toute l'année, un approvisionnement en eau stable et prévisible pour la consommation, pour l'agriculture et pour de petites installations hydroélectriques. Les surplus d'eau peuvent également être mis à la disposition de la région si celle-ci en manque, ou servir à la protection contre les incendies. Kanaka aurait besoin d'aide financière pour payer la conception et l'aménagement des ouvrages de déviation des cours d'eau, des conduites, des réservoirs et des installations de traitement d'eau.

Au chapitre des phénomènes météorologiques, au moyen de revenus autonomes, Kanaka a installé trois stations météorologiques afin de surveiller la température, les précipitations, la vitesse du vent et la qualité de l'air propres à ces emplacements. Ainsi, Kanaka conçoit et met en oeuvre des pratiques agricoles pour l'environnement de demain en fonction de données propres à ces emplacements de sorte que nous ayons une agriculture durable. Nous pouvons communiquer les données au Canada, mais nous aurons besoin d'aide pour nous assurer que les renseignements que nous recueillons satisfont aux normes météorologiques nationales.

Le dernier domaine est l'électrification. Le coût du mazout augmente et, bientôt, cette ressource se fera rare. C'est régressif — ces coûts sont refilés à nos membres — alors Kanaka cherche à devenir autosuffisante sur le plan énergétique. À ce jour, Kanaka a terminé l'installation de sept projets solaires et a maintenant deux années de données solaires annuelles recueillies, ce qui permettra la conception et l'expansion de petits projets d'énergie solaire. D'autres sources de données permettent également l'exploitation de l'énergie éolienne et de l'énergie hydroélectrique, lesquelles peuvent alimenter nos bâtiments, notre infrastructure agricole et nos véhicules électriques. Le Canada peut appuyer les initiatives d'électrification des activités agricoles de Kanaka, un peu comme l'histoire récente d'un tracteur électrique en Ontario, ainsi que des serres, des étables et des centres de transformation alimentés à l'énergie solaire, éolienne et hydroélectrique.

Encore une fois, je vous remercie d'avoir permis à Kanaka de témoigner. Après tout, ce que nous faisons à la terre, nous le faisons à nous-mêmes.

• (1140)

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, chef Michell.

Nous allons maintenant reprendre la période de questions en commençant par M. Peschisolido.

Monsieur Peschisolido, vous avez la parole pour six minutes.

[Traduction]

M. Joe Peschisolido: Monsieur le président, merci.

Monsieur Obed, je vais commencer par vous.

Dans votre présentation, vous avez parlé de recouvrer la souveraineté alimentaire. Vous avez également parlé de la dichotomie entre votre approche et d'autres. Pourriez-vous parler un peu plus de ce à quoi consisterait la récupération de la souveraineté alimentaire et de ce que peut faire le gouvernement fédéral pour contribuer à cette démarche?

M. Natan Obed: Les façons dont on crée une bonne santé mentale, ce qu'on inculque à nos enfants sont, à bien des égards, fondés sur les aliments que nous mangeons, la manière dont nous les cuisinons et la manière dont nous y accédons.

Dans bien des cas, dans le Sud, on se rend à l'épicerie, puis la culture se manifeste dans la cuisine. Dans la société inuite, notre culture se manifeste dans l'action de récolter, de chasser ou de pêcher, dans l'action d'aller dans la nature et de comprendre celle-ci, ainsi que dans l'interaction avec les êtres vivants qui s'y trouvent. Notre relation avec notre nourriture ne tient pas qu'à un intérêt alimentaire et nutritionnel; elle joue un rôle de premier plan dans notre société et la pérennité de notre peuple.

J'aimerais mentionner la Qikiqtani Inuit Association et sa proposition relative à la région de Tallurutiup Imanga, qui, espérons-le, deviendra cette année une nouvelle aire protégée.

L'un des points saillants de sa proposition porte sur les gardiens inuits de l'espace. Ces gardiens de l'environnement prélèvent également des aliments dans la nature et fournissent de la nourriture à leur collectivité dans le Haut-Arctique, au Nunavut. Cela fait partie de la souveraineté alimentaire. C'est une revendication de notre place en tant que gardiens de la terre — ce qu'on appelle intendants des terres dans le Sud — et cela rompt également le cycle de la conservation pour l'amour de la conservation.

Ce n'est pas seulement par rapport aux politiques que nous espérons travailler avec le gouvernement fédéral. Nous espérons également travailler à l'acceptation du fait que notre interaction avec la nature, la manière dont nous manifestons notre respect pour elle, vont au-delà des limites normales de la conservation. La souveraineté alimentaire, c'est pouvoir consommer nos aliments traditionnels et avoir ces derniers à disposition, mais aussi pouvoir, en tant que Canadiens du XXI^e siècle, accéder à des aliments sains vendus en magasin. C'est également veiller au bon fonctionnement du programme Nutrition Nord et veiller à ce que des options nous soient offertes.

• (1145)

M. Joe Peschisolido: Merci.

J'aimerais maintenant m'adresser au chef Patrick Michell.

Le bras sud du fleuve Fraser traverse la région que j'ai la chance de représenter, Steveston-Richmond Est.

J'ai été intrigué lorsque vous avez dit que le peuple du saumon doit devenir le peuple de la patate. Pourriez-vous expliquer un peu ce que vous voulez dire?

Chef Patrick Michell: Pendant 8 000 ans, la population de saumon sauvage a été le pilier, l'épine dorsale de ma collectivité. Ma langue entière, ma culture — tout est défini par le saumon. En 2017, on nous a interdit de pêcher le saumon pour nous nourrir en raison de mesures de conservation extrêmes.

J'assisterai à une réunion la semaine prochaine sur les prévisions de montaisons pour 2019, et elles sont très mauvaises. Les effets cumulatifs des 150 dernières années ont saisi la population de saumon sauvage. Les poissons n'ont simplement pas pu faire ce qu'ils avaient l'habitude de faire. En l'absence de notre source d'alimentation traditionnelle et du pilier de notre économie, nous devons passer à autre chose. Nous devons nous adapter. Voilà le défi que nous devons relever. Il n'y a pas de preuve tangible. C'est tout simplement le cumulatif de tout cela.

D'autres sources d'alimentation traditionnelles dans ma région sont également en voie de disparaître en raison des changements climatiques. La chaleur extrême incite les ongulés à se déplacer. Nous nous dirigeons également vers une chasse excessive. En l'absence de poisson, nous transposons notre désir d'aliments traditionnels vers d'autres sources, si bien que nous prélevons peut-être maintenant trop d'aliments de la nature. Si nous ne trouvons pas de solution de rechange — comme les pratiques fondées sur l'agriculture — nous créerons des problèmes.

M. Joe Peschisolido: Un aspect des pratiques fondées sur l'agriculture est la transformation des aliments. Je reviens sur un point soulevé par M. Drouin.

Je m'adresse à tous les témoins. Peut-être pourrions-nous demander aux gens du Nouveau-Brunswick de commencer en parlant de l'importance de la transformation des aliments et des caractéristiques uniques de la communauté autochtone.

M. Chad Duplessie: Ce que nous faisons repose en partie sur le caractère immédiat de la chose. Nous oeuvrons plutôt à l'échelle communautaire, alors dans tout ce que nous faisons, nous incluons la communauté. Nous n'exploitons pas d'installation ni ne faisons appel aux services d'un établissement. Tout ce que nous faisons se fait à domicile. Cela dit, nous cherchons certainement à préserver les aliments autant que nous le pouvons afin de créer ce genre de lien.

Nous mettons notamment en conserve du ragoût d'original. C'est accessible et facile à obtenir et à utiliser. Les gens aiment cela. Ils retirent une grande fierté du fait de le préparer et y mettent beaucoup d'amour.

Comme je le disais, nous oeuvrons plutôt à l'échelle communautaire. Toutefois, je reviens au programme de repas dans les écoles. Il existe au Nouveau-Brunswick un mouvement qui prône l'utilisation des écoles pour faciliter le processus. La distribution se ferait par l'entremise de l'organisme du Nouveau-Brunswick CANB. Nous nous associons à ce genre de chose. Bref, je crois qu'on peut se servir des écoles, surtout dans les régions rurales du Canada et dans les réserves.

M. Joe Peschisolido: Est-ce que quelqu'un d'autre voudrait...

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, monsieur Peschisolido, mais votre temps de parole est malheureusement écoulé.

Nous allons maintenant entendre le dernier témoin, le chef Reginald Bellerose, qui se joint à nous par vidéoconférence depuis Regina, en Saskatchewan.

Monsieur Bellerose, vous disposez de six minutes pour faire votre présentation.

[Traduction]

Le chef Reginald Bellerose (chef, Muskowekwan First Nation): Merci.

Bon matin aux chefs présents. Les dirigeants du territoire visé par le Traité n° 4 reconnaissent que la région où vous vous trouvez est située en territoire algonquin non cédé.

L'objectif de la Première Nation de Muskowekwan au chapitre de l'agriculture porte, d'une part, sur la superficie. Nous avons une superficie de 64 800 acres. Nous estimons que c'est la voie vers un avenir meilleur. D'autre part, nous devons corriger les torts passés. Le règlement prévoyait le déplacement des membres des Premières Nations dans des régions habitées. Cela s'est accompagné d'une perte de territoire. Nos populations connaissent une croissance démogra-

phique, et nous croyons que nous devons accroître la superficie de notre territoire. C'est notre solution.

Ensuite, au chapitre de l'agriculture, viennent les partenariats. Compte tenu du coût d'immobilisation élevé du matériel — je parle de la production agricole et du coût d'immobilisation élevé du matériel et des intrants — il est très difficile pour une entreprise des Premières Nations en démarrage de se lancer dans des activités agricoles d'envergure. Nous avons des partenaires établis, des partenaires préférentiels. Essentiellement, à l'heure actuelle, nous louons nos terres, mais nous tentons de trouver des moyens, comme le partage des récoltes, de retirer un meilleur rendement de nos terres.

Nous avons un autre projet, sur des terres urbaines que nous possédons à l'extérieur de Regina, appelé « Project Iron Horse ». Ce projet découle notamment du fait que la collectivité de Muskowekwan a toujours été desservie par le chemin de fer. Dès 1906, nous avons fait affaire avec la société Grand Trunk Railway. Nous croyons que les installations et le transport sont très importants. Project Iron Horse permet aux Premières Nations d'exercer des pressions politiques auprès du CN et du CP, indépendamment de ce que font les provinces et le Canada, en vue d'ouvrir le service, surtout en Saskatchewan, qui est très enclavé et qui a du mal à acheminer les produits agricoles vers les marchés. Ainsi, nous tentons d'accroître notre participation au domaine des transports, en particulier le transport ferroviaire.

Un autre aspect important est la commercialisation et l'image de marque. Muskowekwan a une entente à long terme avec le syndicat des agriculteurs en Inde pour l'approvisionnement en potasse et en produits d'amélioration des sols, entente que nous travaillons à étendre aux pois et aux lentilles ainsi qu'aux légumineuses. Nous croyons que notre nation peut commercialiser ses biens et ses marchandises mondialement. Nous en avons donné la preuve en signant cette entente.

Pour préserver notre identité, quelle que soit la méthode employée par les consommateurs pour effectuer leurs achats, nous estimons que la diffusion mondiale d'une image de marque de Première Nation aurait de nombreux avantages. Cette image de marque devra notamment mettre l'accent sur le fait qu'une grande partie des terres des Premières Nations n'ont jamais été pulvérisées de substances chimiques ni assujetties à quelque mode d'application que ce soit de ces substances. On croit notamment que bien des maladies sont causées par l'application de tels produits chimiques. Nous estimons que nos méthodes de culture pourraient en fait améliorer la santé de bien des gens.

Parlons en terminant des jeunes et des programmes. Nous devons investir dans l'éducation de nos jeunes pour qu'ils comprennent la sécurité alimentaire et l'agriculture. On ne peut attendre qu'ils atteignent l'âge adulte. Nous devons investir dans les jeunes, que ce soit en partenariat avec des programmes des 4-H ou en créant notre propre type de programme agricole adapté aux Premières Nations. Je crois que ces gros investissements dans les jeunes, que ce soit en agriculture, en élevage ou en vèlage, seront payants.

Je vous remercie de votre temps. Ceci conclut les opinions dont je voulais vous faire part.

• (1150)

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, chef Bellerose.

Nous allons maintenant poursuivre notre tour de questions.

Monsieur Poissant, vous avez la parole pour six minutes.

M. Jean-Claude Poissant (La Prairie, Lib.): Je remercie beaucoup tous les témoins.

Présentement, la Chambre est en train d'étudier un projet de loi visant à protéger les langues des Premières Nations. Je crois que nos témoins parlent différents dialectes. J'aimerais que ces derniers nous disent, à tour de rôle, si leur langue est actuellement en usage ou si elle est menacée.

Le vice-président (M. Luc Berthold): Y a-t-il quelqu'un qui veut commencer?

[Traduction]

Mme Erica Ward: Oui. Dans la collectivité où j'ai grandi, les gens de ma génération — j'ai 28 ans — ont complètement perdu la langue. Aucune personne de mon âge ne parle couramment le micmac. J'ai grandi dans un foyer qui comptait des personnes qui le parlaient couramment. Toutefois, pour diverses raisons, on ne nous encourageait pas à le parler. Les pensionnats, les traumatismes intergénérationnels et toutes ces choses ont été des facteurs. C'est vraiment malheureux, mais aujourd'hui, mon fils de huit ans apprend sa langue à son école, ce qui est vraiment incroyable.

• (1155)

[Français]

M. Jean-Claude Poissant: Monsieur Obed, voulez-vous ajouter un commentaire?

[Traduction]

M. Natan Obed: Les Inuits ont la langue autochtone qui se porte le mieux au pays. Nous n'avons pas le plus grand nombre de locuteurs. Il existe davantage de locuteurs de la langue crie que de l'inuktitut, mais non moins de 84 % des Inuits qui vivent dans l'Inuit Nunangat peuvent parler l'inuktitut. C'est une réalisation incroyable.

La langue demeure néanmoins une préoccupation, car on observe une érosion de la langue et un transfert linguistique. Le nombre de locuteurs diminue, et la langue perd de sa complexité. Nous espérons que le projet de loi fédéral pourra être amendé pour que les mesures très pratiques qui ont été prises pour l'anglais et le français, de même que les mesures pour les appuyer prévues dans la Loi sur les langues officielles, puissent à tout le moins être considérées comme égales à la nécessité de protéger et de promouvoir notre langue, ainsi qu'au droit d'utiliser cette dernière dans notre propre pays.

Nakurmiik.

[Français]

M. Jean-Claude Poissant: Qu'en est-il pour vous, Messieurs Michell et Bellerose?

[Traduction]

Chef Patrick Michell: Oui. La langue des Nlaka'pamux s'appelle le salish de l'intérieur. Comme il a déjà été dit, il y a des problèmes intergénérationnels. Ma mère et ma grand-mère parlaient couramment la langue, mais à l'époque où l'on m'a enseigné, on a refusé de m'enseigner la langue. Résultat, notre langue existe, mais n'est pas parlée.

Une chose que nous avons commencé à instaurer au bureau de la bande, c'est de faire parler les aînés pour que les jeunes les écoutent. Toutefois, pour que cela fonctionne, il faut que les jeunes écoutent. Nous créons des espaces pour que les aînés et les jeunes se rassemblent. Ils ont commencé à enregistrer des mots de vocabulaire simples que nous avons publiés sur notre site Web. C'est une initiation. La difficulté, c'est l'absence d'un curriculum officiel. Je

peux compter jusqu'à 100. Je peux prononcer peut-être 200 ou 300 mots, mais il m'est très difficile de formuler des phrases parce que la langue n'est pas utilisée au quotidien. On ne l'utilise pas dans les écoles ni dans les bureaux. Il doit également y avoir un contexte propice à son utilisation.

[Français]

M. Jean-Claude Poissant: Monsieur Bellerose, vous avez la parole.

[Traduction]

Le chef Reginald Bellerose: Merci. Nous vivons la même chose que de nombreuses Premières Nations d'un océan à l'autre. Encore une fois, cela se rapporte à la terre. Sur le territoire visé par le Traité n° 4, nous mettons notamment l'accent sur la formation fondée sur la terre. Nous devons faire sortir les jeunes dans la nature. Les paradigmes du réapprentissage et du rétablissement ne peuvent être contrôlés par un gouvernement provincial ou fédéral. Cela doit être contrôlé et dirigé par les Premières Nations.

Personnellement, je crois que cela ne peut se faire en salle de classe. Cela doit se faire dehors, dans la nature. Bon nombre de langues au pays ne se trouvent pas dans une installation ou un bâtiment. Elles se trouvent en plein air. La nature, l'eau et les animaux font partie intégrante de la langue. La formation fondée sur la nature est une priorité sur le territoire visé par le Traité n° 4 en ce moment.

[Français]

M. Jean-Claude Poissant: Certains d'entre vous ont perdu leur langue. Je veux aussi faire le lien avec vos manières traditionnelles de produire de la nourriture. Sentez-vous que vos traditions de production et de préparation de la nourriture pourraient être menacées?

Le vice-président (M. Luc Berthold): Vous adressez-vous à quelqu'un en particulier, monsieur Poissant? Ce sera plus facile si vous désignez quelqu'un.

M. Jean-Claude Poissant: D'accord.

Qu'en pensez-vous, monsieur Michell?

[Traduction]

Chef Patrick Michell: Notre langue est fondée sur le vocabulaire. Quand on apprend les mots, on apprend la pratique. Par exemple, *tokchola* veut dire gueules noires, mais le mot en soi indique quand et comment les récolter, les transformer et les consommer. La langue renferme notre identité, et notre identité est définie par la nature.

Nous avons un mot pour désigner le poisson, *sqyéym*, mais seulement quelques personnes connaissent le nom de toutes les espèces et le nom de toutes les parties, y compris les abats. Ainsi, si nous réintégrons cette pratique alimentaire et le prélèvement traditionnel des aliments dans la nature, tout en y combinant une nouvelle pratique agricole, nous pourrions réinitier les gens à la langue et celle-ci pourra être utilisée. On peut converser dans la langue des Nlaka'pamux, mais on peut également converser en anglais.

• (1200)

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup.

C'est malheureusement tout le temps que nous avons.

Je donne la parole à M. Yurdiga pour six minutes.

[Traduction]

M. David Yurdiga (Fort McMurray—Cold Lake, PCC): Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins de partager leurs connaissances avec nous. C'est très important.

J'ai de l'expérience dans le domaine de l'agriculture et du piégeage. Les choses ont changé au fil du temps. Mon père m'a transmis son savoir en agriculture, y compris ses connaissances de la nature, du piégeage et de la chasse. Lorsque nous avions un potager, nous faisons des conserves, mais mes enfants ne font pas cela. Ils évoluent. Il est trop facile de se rendre à l'épicerie ou au magasin du coin. Je crois que le savoir n'est pas transmis à la prochaine génération.

J'aime ces programmes qui visent à ramener les gens à produire leurs propres aliments et à assurer la sécurité alimentaire. Comprendre notre environnement est maintenant une priorité, et je suis reconnaissant de vos efforts.

Ma première question s'adresse au chef Bellerose. D'après mon expérience, le coût d'immobilisation constitue un fardeau énorme pour quiconque veut se lancer en agriculture. Le matériel de récolte coûte au moins 500 000 \$. Les tracteurs... C'est un très gros risque pour quiconque veut démarrer son exploitation.

Selon vous, que faut-il faire du point de vue des politiques pour que les jeunes autochtones qui souhaitent se lancer en agriculture réussissent? Que prévoyez-vous que nous devons faire?

Le chef Reginald Bellerose: Je vous remercie de la question.

En ce qui a trait au coût d'immobilisation, c'est une question de garantie. Une partie du défi des Premières Nations tient au fait que nous ne pouvons nous servir de nos terres ou autres avoirs en garantie pour emprunter. Le concept de dette n'existe pas dans les réserves.

Une véritable solution consiste à modifier le régime foncier des Premières Nations par l'entremise du ministère des Affaires autochtones. Évidemment, c'est tout un défi, car de 60 % à 70 % de la Loi sur les Indiens porte sur les terres, mais ce sont des terres de la Couronne détenues collectivement. Il n'y a pas de droits de propriété des particuliers.

C'est ma réponse, David.

M. David Yurdiga: Merci beaucoup. C'est important. Je ne peux demander un prêt à une institution financière si je n'ai rien à offrir en garantie. Je comprends les difficultés et les défis avec lesquels de nombreuses collectivités sont aux prises.

Vous avez mentionné l'agriculture biologique, le fait que beaucoup de terres ne sont pas pulvérisées. De fortes pressions sont exercées mondialement pour réclamer plus d'exploitations agricoles biologiques. Je crois que c'est important. Si vous deviez choisir un modèle d'entreprise, favoriserez-vous plus de types d'agriculture biologique ou simplement l'agriculture en général, quelle qu'elle soit?

Le chef Reginald Bellerose: Je dirais que cela dépend de ce que veut l'utilisateur final, c'est-à-dire le consommateur. Si l'on emploie moins de produits chimiques et de pulvérisation, les prix augmentent, alors si le consommateur est prêt à payer ce prix supérieur, les producteurs peuvent essentiellement produire ce dont il a besoin. Tout dépend de la demande.

M. David Yurdiga: Merci.

Ma prochaine série de questions s'adresse à M. Duplessie et à Mme Ward.

Dans votre témoignage, vous avez mentionné quelques projets dans votre collectivité. J'ai surtout retenu les serres et la participation de la communauté. Quelles sont les difficultés pour démarrer ces programmes visant à améliorer les collectivités, la sécurité alimentaire et, surtout, l'interaction avec les jeunes?

M. Chad Duplessie: Nous accordons beaucoup d'attention à... On a fait allusion à ce que l'on voit à la télévision concernant le marketing alimentaire et ce genre de choses. C'était un grand défi. Lorsque l'on travaille avec les enfants, il faut savoir les attirer et les amener à manger du brocoli. Tout ce qu'ils voient autour d'eux les invite au contraire. On a accordé beaucoup d'attention à cela. Il s'agissait de faire du marketing social et d'arriver à trouver des programmes qu'ils jugeraient intéressants et pertinents et d'y introduire des fruits et des légumes, une alimentation saine et des bénévoles de la collectivité.

Chez les adultes, cela revient à la confiance. Nous œuvrons au même endroit depuis près de deux ans et demi, mais ce n'est que maintenant que les gens viennent nous voir. Ils s'ouvrent, communiquent et nous parlent des luttes qu'ils doivent mener dans telle ou telle circonstance. Chez nous, on en revient toujours à l'alimentation. Le jardinage est propice à la santé mentale, au retour à la terre et à la communauté. Les gens sont amenés à pêcher et à chasser. Je le répète, compte tenu des importants enjeux sanitaires auxquels nous faisons face, nous sommes en mesure de les amener à bien s'alimenter en trouvant les moyens de le faire et de travailler ensemble pour cultiver les aliments.

Avec les enfants, en particulier, c'est difficile. Cela exige de faire des investissements, de penser de façon créative et stratégique, et de susciter la confiance et les liens. L'action est locale. Il faut financer les écoles et les activités menées sur le terrain.

Un mouvement s'amorce actuellement avec la Coalition pour une saine alimentation scolaire afin d'amener le gouvernement fédéral à investir 360 millions de dollars pour que chaque étudiant puisse avoir accès à des aliments sains au Canada. Je pense qu'il faut s'intéresser à ce qui se passe dans les écoles des Premières Nations, comme point de départ. Si l'on ajoute à cela la capacité des communautés de s'approprier la souveraineté alimentaire et l'agriculture pour appuyer leur objectif ultime, on voit qu'il y a des possibilités.

• (1205)

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Yurdiga. Votre temps de parole est écoulé.

Monsieur Breton, vous avez la parole pour six minutes.

M. Pierre Breton (Shefford, Lib.): Merci beaucoup, monsieur le président.

Je remercie tous les témoins d'être avec nous aujourd'hui.

Je vais poursuivre en m'adressant à M. Duplessie et à Mme Ward, du Nouveau-Brunswick. J'ai été particulièrement attentif au cours de votre témoignage. Selon ce que j'ai compris, vous représentez un organisme communautaire au Nouveau-Brunswick.

Selon des études commandées par différentes universités, il y a davantage de problèmes liés à la sécurité alimentaire dans les régions de l'Atlantique. Je ne sais pas si vous connaissez ces études, mais peu importe. Est-ce un défi auquel les peuples des Premières Nations doivent faire face en Atlantique, particulièrement dans votre région? Pouvez-vous me donner des exemples précis de ce qui se passe chez vous?

[Traduction]

M. Chad Duplessie: Certainement.

La Première Nation d'Eel Ground est une petite réserve de 600 habitants, située dans la banlieue de Miramichi. Elle est littéralement à deux minutes de la ville. Le taux d'insécurité alimentaire y est de 40 % et dans 15 % des cas, elle est grave. Par contraste, le taux d'insécurité alimentaire à Miramichi est de 12 %. Quelque chose se passe dans cette ville, qui a le même marché du travail, le même magasin d'alimentation et bien d'autres facteurs. Or, le taux d'insécurité alimentaire est trois fois plus élevé dans cette banlieue qui jouxte la ville.

Cette situation reflète quelque chose d'assez complexe. Je pense que les causes du problème sont la pauvreté et les taux élevés d'aide sociale. Les gens sont incapables d'entrer sur le marché du travail et d'avoir suffisamment d'argent pour payer l'épicerie. On pourrait dire que la situation est la même dans toutes les régions du Canada atlantique, où le problème revient au manque d'argent pour s'alimenter convenablement et au marché du travail qui ne permet pas de gagner sa vie.

[Français]

M. Pierre Breton: Merci beaucoup, monsieur Duplessie.

Monsieur Michell, dans votre témoignage, vous avez parlé, entre autres, d'environnement et de développement durable. Cela a retenu mon attention. Pouvez-vous nous donner des exemples précis de ce que vous faites en ce sens? Qu'est-ce qui pourrait être exporté ou exportable vers d'autres réserves?

[Traduction]

Chef Patrick Michell: Pour prendre un exemple concret, nos cultures n'ont pas été très bonnes cette année et nous avons constaté que c'était à cause des couches d'inversion de la fumée. Nos plantes ne recevaient pas suffisamment de lumière.

À l'origine, nous avons pensé installer notre première serre d'essai pour obtenir... En ce moment même, l'initiative prend de l'ampleur. Il fait -17 °C et il n'y a ni chaleur ni lumière, mais les plantes poussent. C'est une serre thermique, dont on se servira aussi l'été, lorsqu'il y aura plus de lumière. Comme je l'ai dit dans mon exposé, les serres sont conçues pour obtenir des cultures tout au long de l'année par le contrôle de l'environnement. Avec les difficultés que devraient commencer à connaître les cultures de plein champ, nous pourrions toujours étendre ce mode de culture. Il suffit de les protéger.

Un approvisionnement stable en eau est nécessaire. En ce qui concerne les fossés inefficaces que nous remplaçons, j'ai un permis d'utilisation des eaux de 25 litres par seconde à l'endroit du détournement, mais je n'obtiens que 3 litres par seconde au point d'utilisation. En remplaçant ces fossés par des conduites d'eau et un bon réservoir, nous pouvons disposer d'eau en cas de sécheresse et ainsi irriguer nos récoltes.

Nous créons en outre nos propres sources d'alimentation traditionnelle telles que le Saskatoon, car mère Nature ne nous les offre plus. Par conséquent, nous irriguons nous-mêmes nos plantes et les récoltons. Face à ces défis, nous nous adaptons en essayant de comprendre ce qui se passe. Si nous investissons dès aujourd'hui dans les infrastructures que j'ai décrites — les mauvais jours risquant de se multiplier —, nous pouvons réagir à plus grande échelle afin d'assurer la stabilité alimentaire.

●(1210)

[Français]

M. Pierre Breton: Monsieur le président, me reste-t-il du temps pour une dernière question?

Le vice-président (M. Luc Berthold): Il vous reste 40 secondes.

M. Pierre Breton: C'est parfait.

Monsieur Obed, vous avez dit que le programme Nutrition Nord Canada a un effet positif. Qu'est-ce que le gouvernement pourrait faire de plus en ce qui concerne ce programme qui me semble utile et qui a un effet positif chez vous?

[Traduction]

M. Natan Obed: Le programme Nutrition Nord doit être avant tout un programme social. On doit s'assurer — étant donné l'insécurité alimentaire dont nous sommes victimes — que l'utilisateur final est l'unique bénéficiaire de la subvention ou le principal bienfaiteur dans l'ensemble du processus. Le seul moyen de le faire de façon transparente et responsable est de garantir que pas un seul centime de ce programme ne soit utilisé à des fins autres que la sécurité alimentaire des bénéficiaires.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Obed et monsieur Breton.

Monsieur Dreeschen, la parole est à vous pour cinq minutes.

[Traduction]

M. Earl Dreeschen: Merci beaucoup.

En posant mes questions, je voulais savoir quels programmes étaient à votre avis nécessaires et pratiques, car, lorsque l'on parle d'une usine de transformation du poisson, etc. — et ce serait une chose excellente pour la communauté —, il faut avoir de la main-d'œuvre. Avec une exploitation de cette taille, il faut pouvoir être capable d'expédier le produit dans divers endroits du monde.

C'est ce que je demande lorsque je parle du côté pratique de la chose. Savez-vous si vous auriez la main-d'œuvre nécessaire pour gérer la chose? De quel genre d'infrastructure auriez-vous besoin? Quelle serait l'ampleur des opérations? Je pense que l'idée est excellente; je me demande simplement si vous y avez songé.

Je voulais également parler du rôle du gouvernement, car l'Agence canadienne d'inspection des aliments, par exemple, est l'un des organismes qui va vous dire exactement ce que vous pouvez commercialiser dans un autre pays et nous devons nous occuper de cet aspect de l'exploitation.

Je pense que ce facteur est essentiel, qu'il s'agisse d'un aliment traditionnel ou de n'importe quel autre type de viande. Il y a certaines règles à suivre pour l'exportation. Que proposeriez-vous à l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour que vous puissiez fabriquer des produits destinés à l'exportation et de quelle infrastructure auriez-vous besoin pour ce faire?

M. Natan Obed: Je commencerai par les infrastructures. Les coûts d'exploitation sont exorbitants dans l'Inuit Nunangat et nos infrastructures suscitent déjà certaines préoccupations, qu'il s'agisse de volumes d'eau suffisants pour les collectivités, de la qualité de cette eau, du prix de l'électricité ou du fait que toutes les communautés dépendent toujours du diesel. Nous cherchons des solutions de rechange qui nous permettent d'avoir de l'électricité fiable, bon marché et écologique.

Le développement et l'économie traditionnels reposent sur le secteur gouvernemental et celui des ressources naturelles. Ce sont habituellement de grands projets de ressources naturelles qui sont le moteur du PIB dans les régions de l'Inuit Nunangat. La multiplication des infrastructures, notamment celles de la pêche, serait une autre source de revenus en vue d'une croissance à long terme que nous n'avons toujours pas. La transformation de nos ressources naturelles au Groenland ou dans le Sud du Canada prive les Inuits de débouchés et les empêche de contribuer à l'économie du Canada.

Je ne pense pas qu'il faille commencer par des infrastructures massives qui exigeraient un apport de main-d'oeuvre du Sud. La pêche côtière et la chasse écologiques pourraient être progressivement étendues dans l'Inuit Nunangat grâce un soutien et des subventions supplémentaires qui assureraient leur viabilité.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments n'est en fait que le premier des interlocuteurs. Nous organisons des événements à Ottawa et nous voulons célébrer nos modes d'alimentation traditionnels. Nous avons maintenant la chance d'avoir des contacts avec le Centre national des arts qui sert nos aliments traditionnels et célèbre ainsi la culture inuite.

La plupart des événements tenus dans le Sud du Canada excluent la consommation d'aliments traditionnels crus ou congelés. Il y a donc encore beaucoup de chemin à faire pour que le Canada respecte notre façon de nous alimenter.

•(1215)

M. Earl Dreeshen: Je sais que mon temps de parole est écoulé. Je ne cherchais pas à prendre des gens d'ici pour les emmener travailler dans le Nord. Je veux simplement m'assurer que nous disposons déjà de la main-d'oeuvre nécessaire et que celle-ci puisse avoir des débouchés.

Merci beaucoup.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Dreeshen.

Monsieur MacGregor, vous avez la parole pour trois minutes.

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: Merci, monsieur le président.

J'aimerais vous poser une question, chef Reginald Bellerose. Dans votre exposé liminaire, vous dites avoir de nombreuses terres sur lesquelles on n'utilise plus ni fertilisants ni pesticides. L'une des premières personnes à avoir témoigné dans cette étude a été le chef Byron Louis de la Bande indienne d'Okanagan, en Colombie-Britannique. Selon lui, l'avenir des peuples autochtones sur les marchés internationaux se trouverait dans les marchés à créneaux. Vous y avez fait vous-même allusion.

Cette semaine, j'ai pris part à un petit déjeuner organisé par l'Association pour le commerce des produits biologiques du Canada et je connais aussi l'existence de l'Association des producteurs biologiques du Canada. En prenant connaissance des statistiques, j'ai

été frappé par la croissance phénoménale du marché des produits biologiques. Les groupes d'agriculteurs donneraient n'importe quoi pour connaître ce genre de croissance. Étant donné le nombre croissant de consommateurs qui s'intéressent à la façon dont les aliments sont cultivés, etc., je pense qu'il y a de vrais débouchés dans ce secteur.

Je vous pose donc la question suivante. Avez-vous pris contact avec l'Association des producteurs biologiques du Canada ou l'Association pour le commerce des produits biologiques du Canada afin d'obtenir de l'aide ou de créer des partenariats?

Le chef Reginald Bellerose: Pas encore. Nous avons jusqu'à maintenant cherché à préserver notre identité et à explorer le secteur des produits biologiques. Le problème que pose l'élevage de bovins biologiques est que, dès lors qu'un animal est traité, il doit être retiré du troupeau et l'on se pose alors la question de savoir quoi en faire. Cet animal n'a essentiellement plus aucune valeur dans le réseau organique. C'est toute cette structure qu'il faut revoir de A à Z.

Quant à votre question, on en fera le suivi. Merci.

•(1220)

M. Alistair MacGregor: Merci.

J'adresse ma prochaine question à M. Obed. Il ne me reste qu'une minute.

Vous avez parlé des problèmes d'infrastructures et du fait qu'il s'agit surtout d'une approche nord-sud. Pourtant, vos étés sont extrêmement ensoleillés et vous pouvez voir presque tout le cycle quotidien du soleil.

Je me demande si le secret ne réside pas dans le fait d'essayer de convaincre les communautés de construire leurs serres de façon à ne plus dépendre du réseau de distribution. J'essaie simplement de trouver des solutions.

M. Natan Obed: Nous cherchons toujours une solution pour assurer la viabilité des serres. Tout projet d'aquaculture ou d'agriculture dans l'Inuit Nunangat pourrait, nous l'espérons, représenter une solution à long terme.

Il n'y a aujourd'hui que quatre serres parmi les 51 communautés de l'Inuit Nunangat, mais elles ne répondent pas vraiment aux besoins alimentaires des communautés. Certes, elles sont utiles, mais ne constituent pas une solution de rechange, qui reste à trouver. Étant donné les coûts élevés d'exploitation, l'option la plus rentable reste le transport aérien des produits frais plutôt que leur culture en serre, localement. Nous n'avons pas encore le rapport idéal coûts-avantages.

M. Alistair MacGregor: En effet. Il nous reste encore beaucoup de travail à faire dans ce secteur.

Merci.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Obed.

Monsieur MacGregor, je vous ai laissé un peu plus de temps, parce que, à mon avis, tout le monde avait envie d'entendre votre réponse. Je vous remercie.

Nous avons terminé les deux tours de table. Cela dit, s'il nous reste quelques minutes et que certains veulent poser des questions, j'aimerais qu'ils me le disent. Ils pourraient poser leurs questions à tour de rôle d'ici la fin de la rencontre. Nous ne serons pas trop formels. Il s'agit simplement de profiter de l'occasion pour obtenir un peu plus d'information.

Je cède donc la parole, tout d'abord, à Mme Nassif.

Mme Eva Nassif (Vimy, Lib.): Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins.

Ma question s'adresse à M. Obed. L'accès à l'eau potable demeure problématique dans plusieurs réserves au Canada, bien que la situation tende à s'améliorer. Selon le gouvernement du Canada, 78 avis à long terme sur la qualité de l'eau potable ont été levés depuis novembre 2015. Cependant, 62 avis à long terme sont encore en vigueur à ce jour.

Pourriez-vous nous dire comment la difficulté d'accéder à de l'eau potable affecte la capacité des communautés autochtones à pratiquer l'agriculture, l'élevage ou la transformation d'aliments?

[Traduction]

M. Natan Obed: La volonté du gouvernement du Canada d'en finir avec les avis d'ébullition de l'eau est louable. C'est une initiative propre aux Premières Nations qui vivent dans les réserves.

Les communautés inuites ont elles aussi des avis d'ébullition de l'eau, mais leurs chiffres ne correspondent pas à ceux auxquels vous faites allusion. Nous continuons de collaborer avec les provinces, les territoires et le gouvernement fédéral afin de garantir que l'eau consommée est potable.

Le fait de ne pas disposer des infrastructures essentielles, particulièrement par rapport aux communautés qui grandissent et aux menaces existentielles que font peser les changements climatiques et aux réserves d'eau dont nous disposons, rend encore plus impérative l'utilisation de l'eau par les citoyens plutôt que par des entreprises commerciales. Cela n'a presque aucun rapport avec ce que je viens de dire, mais la brasserie qui avait été proposée à Iqaluit, au Nunavut, n'a pas pu voir le jour en raison des pénuries d'eau dans la communauté.

Ce n'est pas seulement dans l'agriculture, mais dans tous les secteurs que, en raison d'enjeux liés à l'eau, nous devons prendre des décisions par rapport aux services essentiels, plutôt que par rapport à des investissements ou à des débouchés stratégiques destinés au développement économique et à la croissance.

[Français]

Mme Eva Nassif: Est-ce que l'enjeu relatif à l'accès à l'eau potable affecte aussi les Autochtones vivant hors de la réserve?

•(1225)

[Traduction]

M. Natan Obed: Oui.

Les préoccupations que suscite l'accès à l'eau potable sont partagées aussi par les Inuits de l'Inuit Nunangat.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci, monsieur Obed.

Monsieur Dreeshen, vous avez la parole.

[Traduction]

M. Earl Dreeshen: Merci beaucoup.

L'un des points qui a été mentionné... Pardon, je ne sais plus qui l'a fait. J'ai pris beaucoup de notes et il y a eu beaucoup de témoins.

Nous parlons de programmes de nutrition scolaire et de l'importance de les étendre à toute la population. J'ai pensé que l'endroit idéal pour les lancer serait les écoles des Premières Nations.

En tant qu'agriculteur, je pense à la viande, au poisson et à tous les autres types d'aliments importants dans un régime. Le seul

commentaire politique que j'aurais à faire à ce sujet est que, à bien des égards, cela va à l'encontre du nouveau Guide alimentaire canadien. J'aimerais que les jeunes comprennent l'importance de ces aliments dans leur alimentation. Par ailleurs, je serais ravi de voir les progrès accomplis dans les communautés que vous représentez.

Je ne suis pas sûr, mais ce pourrait être ceux de Miramichi. A-t-on un bref commentaire à faire à ce sujet?

M. Chad Duplessie: Oui, nous appliquons avec beaucoup de succès un programme de nutrition scolaire assez complet depuis environ 12 ans.

Il faut aussi comprendre que, dans les collectivités canadiennes, environ 20 % des écoles appliquent avec un certain succès un programme de nutrition. Je ne sais pas combien il y en a dans les collectivités des Premières Nations, mais j'imagine que le chiffre pourrait y être de 50 % ou 60 %. Le point essentiel à faire remarquer est que cette réalité n'est peut-être pas aussi hors de portée qu'on ne le pense.

Actuellement, le financement est disparate, étant accordé par des organismes à but non lucratif, des bandes et, quelquefois, les gouvernements provinciaux. Si ce financement est disparate, il constitue au moins un point de départ dans les collectivités des Premières Nations.

Je pense encore que cela peut se faire. S'il y a dans les communautés des cuisines commerciales pour desservir les cafétérias scolaires, comment peut-on en tirer parti? Je le répète, si l'on songe à l'initiative CANB du Nouveau-Brunswick et à l'utilisation des cafétérias scolaires comme réseaux de distribution et de transformation, je pense qu'il y a des solutions.

M. Earl Dreeshen: Merci.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Monsieur Poissant, vous avez la parole.

M. Jean-Claude Poissant: D'entrée de jeu, monsieur Obed, vous avez dit que 35 % du territoire vous appartenait et que cela incluait toutes les communautés. J'aimerais savoir quel pourcentage de ce territoire pourrait être consacré à l'agriculture et devenir productif.

Disposez-vous d'un appui suffisant en matière d'agronomie?

[Traduction]

M. Natan Obed: En ce qui concerne l'agriculture traditionnelle et en dépit de ce que l'on peut penser des terres fertiles et des pratiques d'élevage au Canada, ce genre d'industrie n'existe pas. Nous avons, dans la région de l'Inuvialuit, une population de caribous qui est gérée par des particuliers. Je ne vois pas beaucoup d'autres exemples de pratiques agricoles auxquelles vous pourriez penser.

D'un autre côté, nous n'allons pas trouver sur nos terres, par un coup de baguette magique, des animaux que l'on peut élever et utiliser. Nous avons traditionnellement l'habitude de faire en sorte que les populations dont nous nous occupons, par exemple celles de caribous, soient en bonne santé. De façon également traditionnelle, nous cherchons à améliorer l'habitat des poissons et à créer des frayères en plaçant des rochers dans des endroits stratégiques ou en changeant le lit des rivières. Nous avons utilisé la totalité de nos terres de la façon dont vous auriez pu le faire sur 5 ou 10 acres. Nous n'avons peut-être pas cultivé de blé, mais nous avons toujours eu des contacts avec les espèces vivantes en garantissant leur santé.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, monsieur Obed.

Monsieur MacGregor, êtes-vous en mesure de poser une question et d'obtenir une réponse en une minute?

[Traduction]

M. Alistair MacGregor: J'aimerais m'entretenir avec vous, chef Patrick Michell.

Le territoire que je représente à la Chambre des communes est celui des Salish du littoral, dont la bande la plus grande est composée par les Cowichans. Je suis très conscient des problèmes associés aux saumons sauvages du Pacifique. Il y a tellement d'éléments qui les empêchent de se rendre jusqu'au fleuve Fraser, et encore moins de le remonter.

C'est vraiment regrettable que toute notre culture et notre langue soient axées sur le saumon, mais il a fallu s'adapter à des forces qui sont au-delà de notre contrôle. Y a-t-il des mesures particulières que nous pourrions prendre par rapport au saumon et auxquelles vous voudriez-vous associer, qu'il s'agisse de conservation ou d'autres choses plus générales?

• (1230)

Chef Patrick Michell: Pour changer les aspects négatifs qui découlent de la perte de notre mode de vie, nous devrions trouver

d'autres raisons. Si nous avons adopté l'agriculture, ce n'est pas à cause de la consternation qui a été ressentie. Le saumon est ce qu'il est. Il y a certaines choses qu'il faut faire. Par exemple, pour ce qui est de l'aquaculture dans son ensemble, pourquoi voudriez-vous volontairement utiliser certains éléments qui pourraient mettre en péril les populations de saumon sauvage? Si vous installez des réservoirs, vous pourriez libérer l'eau froide au mois d'août, lorsque la température devient trop inconfortable pour le poisson. Lorsque la température du fleuve Fraser atteint les 21 °C, c'est en quelque sorte une température d'étuve pour le poisson. On peut donc au besoin libérer de l'eau froide dans le fleuve Fraser. On peut les placer dans des réservoirs et les libérer à la crue.

Il y a bien des moyens de protéger l'espèce, d'atténuer les effets néfastes et de réduire les risques, voire de retrouver une situation idéale. Les réponses sont là. Il s'agit simplement de savoir si on a la volonté politique de les mettre en œuvre, parce que cela se fera aux dépens de l'industrie sportive et de celle de l'aquaculture.

En ce qui me concerne, notre communauté veut prendre part à l'aquaculture. Nous voulons faire de l'élevage de saumon et c'est possible. Sortons-le de l'océan et faisons-en l'élevage.

M. Alistair MacGregor: Dans des élevages en parcs clos, je comprends.

[Français]

Le vice-président (M. Luc Berthold): Merci beaucoup, monsieur MacGregor.

Je remercie tous les témoins de leur participation. Je suis persuadé que ces discussions nous seront très utiles lorsque viendra le temps de produire le rapport à la suite de notre étude sur le soutien aux Autochtones canadiens dans le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Nous allons faire une pause de quelques minutes et poursuivre ensuite la séance à huis clos afin de nous pencher sur les travaux du Comité. Merci.

[La séance se poursuit à huis clos.]

Publié en conformité de l'autorité
du Président de la Chambre des communes

PERMISSION DU PRÉSIDENT

Les délibérations de la Chambre des communes et de ses comités sont mises à la disposition du public pour mieux le renseigner. La Chambre conserve néanmoins son privilège parlementaire de contrôler la publication et la diffusion des délibérations et elle possède tous les droits d'auteur sur celles-ci.

Il est permis de reproduire les délibérations de la Chambre et de ses comités, en tout ou en partie, sur n'importe quel support, pourvu que la reproduction soit exacte et qu'elle ne soit pas présentée comme version officielle. Il n'est toutefois pas permis de reproduire, de distribuer ou d'utiliser les délibérations à des fins commerciales visant la réalisation d'un profit financier. Toute reproduction ou utilisation non permise ou non formellement autorisée peut être considérée comme une violation du droit d'auteur aux termes de la *Loi sur le droit d'auteur*. Une autorisation formelle peut être obtenue sur présentation d'une demande écrite au Bureau du Président de la Chambre.

La reproduction conforme à la présente permission ne constitue pas une publication sous l'autorité de la Chambre. Le privilège absolu qui s'applique aux délibérations de la Chambre ne s'étend pas aux reproductions permises. Lorsqu'une reproduction comprend des mémoires présentés à un comité de la Chambre, il peut être nécessaire d'obtenir de leurs auteurs l'autorisation de les reproduire, conformément à la *Loi sur le droit d'auteur*.

La présente permission ne porte pas atteinte aux privilèges, pouvoirs, immunités et droits de la Chambre et de ses comités. Il est entendu que cette permission ne touche pas l'interdiction de contester ou de mettre en cause les délibérations de la Chambre devant les tribunaux ou autrement. La Chambre conserve le droit et le privilège de déclarer l'utilisateur coupable d'outrage au Parlement lorsque la reproduction ou l'utilisation n'est pas conforme à la présente permission.

Aussi disponible sur le site Web de la Chambre des communes à l'adresse suivante : <http://www.noscommunes.ca>

Published under the authority of the Speaker of
the House of Commons

SPEAKER'S PERMISSION

The proceedings of the House of Commons and its Committees are hereby made available to provide greater public access. The parliamentary privilege of the House of Commons to control the publication and broadcast of the proceedings of the House of Commons and its Committees is nonetheless reserved. All copyrights therein are also reserved.

Reproduction of the proceedings of the House of Commons and its Committees, in whole or in part and in any medium, is hereby permitted provided that the reproduction is accurate and is not presented as official. This permission does not extend to reproduction, distribution or use for commercial purpose of financial gain. Reproduction or use outside this permission or without authorization may be treated as copyright infringement in accordance with the *Copyright Act*. Authorization may be obtained on written application to the Office of the Speaker of the House of Commons.

Reproduction in accordance with this permission does not constitute publication under the authority of the House of Commons. The absolute privilege that applies to the proceedings of the House of Commons does not extend to these permitted reproductions. Where a reproduction includes briefs to a Committee of the House of Commons, authorization for reproduction may be required from the authors in accordance with the *Copyright Act*.

Nothing in this permission abrogates or derogates from the privileges, powers, immunities and rights of the House of Commons and its Committees. For greater certainty, this permission does not affect the prohibition against impeaching or questioning the proceedings of the House of Commons in courts or otherwise. The House of Commons retains the right and privilege to find users in contempt of Parliament if a reproduction or use is not in accordance with this permission.

Also available on the House of Commons website at the following address: <http://www.ourcommons.ca>