

*Une empreinte alimentaire :*

Un réseau d'apprentissage, de transformation  
et de partage des aliments  
à Kangiqsualujjuaq, Nunavik

par

Noémie Lavigne

Thèse présentée pour répondre à l'une des exigences de  
la maîtrise en architecture (M.Arch)  
de l'École d'architecture McEwen

Faculté des études supérieures  
Université Laurentienne  
Sudbury (Ontario) Canada

© Noémie Lavigne, 2020







**Figure 1**

*L'horizon de chasse, l'embouchure de la rivière George*





# TABLE DES MATIÈRES

---

IX	RÉSUMÉ
XI	REMERCIEMENTS
XII	LISTE DES FIGURES
XVII	MON INTÉRÊT NORDIQUE
4	INTRODUCTION
13	<b>CHAPITRE UN : L'ALIMENTATION INUITE</b>
21	1.1 S'APPROVISIONNER
30	1.2 PRÉPARER
38	1.3 PARTAGER
45	<b>CHAPITRE DEUX : LA COMMUNAUTÉ DE KANGIQSUALUJUAQ</b>
48	2.1 L'ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION LOCALE
51	2.2 LES CUISINES COMMUNAUTAIRES
55	<b>CHAPITRE TROIS : MÉTHODES DE RECHERCHE</b>
56	3.1 VISITES DANS LA COMMUNAUTÉ
56	3.1.1 APPROCHE CARTOGRAPHIQUE
62	3.2 SÉLECTION DU SITE
71	<b>CHAPITRE QUATRE : LA CONCEPTION D'UN NOYAU ALIMENTAIRE</b>
76	4.1 LE PROGRAMME
80	4.2 LA CONCEPTION DÉTAILLÉE DES ESPACES
92	4.3 RÉFLEXIONS : PRINCIPES POUR PENSER UN RÉSEAU ALIMENTAIRE DURABLE
96	CONCLUSION
100	ANNEXES
106	BIBLIOGRAPHIE



## RÉSUMÉ

---

L'objectif de cette thèse est d'engager une réflexion sur les besoins spatiaux et architecturaux des communautés nordiques pour le développement de leur sécurité alimentaire, un enjeu clé pour leur identité sociale et culturelle et leur bien-être. Le travail prend comme point d'appui la communauté de Kangiqsualujjuaq, qui se trouve en bordure de la rivière George, au Nunavik, où certains Kangiqsualujjuamiut ont exprimé leurs inquiétudes quant à la préservation de leurs pratiques alimentaires traditionnelles. La thèse explore ainsi **comment l'architecture peut supporter une vision plus holistique et durable de la sécurité alimentaire dans les communautés inuites du Nunavik**. Afin de répondre à cette question, des recherches sur les pratiques alimentaires des Inuits, ainsi que de l'observation de terrain a été effectuée. La thèse suggère que c'est en revoyant le cadre de la sécurité alimentaire, habituellement centré sur les questions de production et de distribution, pour y inclure les pratiques locales que l'on pourra commencer à développer des infrastructures alimentaires plus durables du point de vue environnemental et culturel. Ainsi, la thèse se concentre sur trois actions, au cœur de l'alimentation, dans les communautés inuites : s'approvisionner, préparer et partager. Par des scénarios architecturaux, la thèse imagine et illustre ainsi une conception différente de la sécurité alimentaire, qui tente de donner une voix à la communauté, ses aspirations et sa culture. Elle vise à rétablir un équilibre entre l'alimentation importée et la production locale durable par une mise en valeur des pratiques d'alimentation traditionnelle, un fondement identitaire important pour les Inuits.

### Mots clés

sécurité alimentaire, culture inuite, alimentation traditionnelle, cuisine communautaire



**Figure 2**  
*Le long voyage dans le Nord*

## REMERCIEMENTS

---

Je tiens à remercier sincèrement tous ceux qui ont joué un rôle porteur dans mon cheminement universitaire.

En premier lieu, j'aimerais sincèrement remercier Dr Emilie Pinard. Emilie, un gros merci pour ton énergie contagieuse, ta motivation et ton encouragement pendant mon cheminement universitaire au BAS et à la Maîtrise. Merci de m'avoir poussée au-delà de mes limites, et de m'avoir transmis ta passion pour les communautés nordiques. Merci pour tes mots d'encouragement pendant les temps difficiles et d'accompagnements pendant mes discussions communautaires. Tes connaissances en architecture m'ont permis d'approfondir mon apprentissage et le rendre profitable au plus haut degré, et j'espère d'atteindre un jour ce niveau de connaissances à travers mes expériences.

Merci Katherine Kovalcik, pour ta motivation, pour nos discussions riches en conseils et commentaires pendant l'évolution du projet. Ton expertise pour le Nord m'a donné un point de vue profond et judicieux pour enrichir le projet final.

J'aimerais sincèrement remercier les habitants de Kangiqsualujjuaq, votre partage généreux d'histoires et de connaissances traditionnelles a rendu cette thèse possible. Merci Nancy Etok, pour ton énergie contagieuse et ton dévouement, de m'avoir toujours accueillie à bras ouvert en débarquant chez vous et surtout merci pour les nombreux tours en camionnette qui m'ont permis de découvrir les diversités de ta région. Merci d'avoir rendu mes séjours à GR inoubliables. À la prochaine! Nakurmiik!

Merci, au partenariat Habiter le Nord québécois pour m'avoir aidée à réaliser un tel projet de recherche. Et merci, Geneviève Vachon, pour les discussions enrichissantes pour le projet final.

Enfin, je tiens à remercier mes amis Benoît et Emilie qui ont toujours été là pour moi. Benoît, merci pour les nombreuses heures que tu as consacré à répondre à toutes les questions que je t'ai posées et pour tous les cafés que tu m'as achetés. Emilie, merci pour ton soutien inconditionnel et pour la chance que j'ai eue d'avoir rencontré une amie comme toi, qui ne dit jamais non à une bonne poutine. Même à travers cette pandémie du COVID-19, nous avons réussi!

## LISTE DES FIGURES

---

- IV - XVI     **Figure 1** *L'horizon de chasse, l'embouchure de la rivière George*  
(Alex Langlois, Vennice De Guzman, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 2** *Le long voyage dans le Nord*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 3** *Voyage à Kangiqsualujjuaq en octobre 2019*  
(Vennice De Guzman, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- 3 - 11        **Figure 4** *Chasse aux phoques*  
(Vennice De Guzman, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 5** *La sécurité alimentaire*  
(Par l'auteur)
- Figure 6** *La sécurité alimentaire en contexte nordique*  
(Par l'auteur)
- Figure 7** *Carte de trajets alimentaire au Nunavik*  
(Par l'auteur)
- 13 - 20     **Figure 8** *S'approvisionner*  
(Alex Langlois, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 9** *Contact au sol*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 10** *Cycle alimentaire nordique*  
(Par l'auteur)
- Figure 11** *Aliments traditionnels : Poissons*  
(Par l'auteur)
- Figure 12** *Aliments traditionnels : Oiseaux*  
(Par l'auteur)
- Figure 13** *Aliments traditionnels : Mammifères marins*  
(Par l'auteur)
- Figure 14** *Aliments traditionnels : Mammifères terrestres*  
(Par l'auteur)
- Figure 15** *Aliments traditionnels : Plantes et recettes*  
(Par l'auteur)
- 22 - 29     **Figure 16** *S'approvisionner, analyse de terrain*  
(Par l'auteur à partir de photos d'Alex Langlois, Vennice De Guzman et Lulu Cy Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 17** *L'iglou, Kangiqsualujjuaq*  
(Donald Etok, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)
- Figure 18** *La tente, Kangiqsualujjuaq, 2019*  
(Alex Langlois, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 19** *La tente, Kangiqsualujjuaq, 1960*  
(Rosemary Gilliat, Library and Archives Canada, e010835971 : <https://www.flickr.com/photos/lac-bac/6348407478/in/photostream/>)

- Figure 20** *Cabane de chasse*  
(Alex Langlois, Kuujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 21** *Plan de la cabane de chasse*  
(Modifié par l'auteur)  
(Andréanne Brière et Frédéric Laugrand, « Maisons en communauté et cabanes dans la toundra Appropriation partielle, adaptation et nomadisme chez les Inuits du Nunavik et du Nunavut », Recherche amérindiennes au Québec, Habitation : imaginaires et réalités autochtones, 47, no 1 (2017): 35-48, <https://doi.org/10.7202/1042897ar>.)
- Figure 22** *Le phoque attrapé en octobre 2019*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- 31 - 37 **Figure 23** *Préparer, analyse de terrain*  
(Par l'auteur)
- Figure 24** *Viande de caribou congelée*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 25** *Viande de phoque crue*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 26** *Préparation du phoque*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- 39 - 43 **Figure 27** *Partager, analyse de terrain*  
(Par l'auteur)
- Figure 28** *Ombre chevalier*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)
- Figure 29** *Partage Communautaire*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- 45 - 47 **Figure 30** *Le village de Kangiqsualujjuaq*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 31** *Fondations nordiques*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)
- Figure 32** *Kangiqsualujjuaq, Nunavik*  
(Par l'auteur)
- 48 - 50 **Figure 33** *Nettoyage de l'omble chevalier, Kangiqsualujjuaq, 1960*  
(Rosemary Gilliat, Library and Archives Canada, e010799901 : <https://www.flickr.com/photos/lac-bac/6348407290/in/photostream/>)
- Figure 34** *Le congélateur communautaire de Kangiqsualujjuaq*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)
- Figure 35** *La serre de Kangiqsualujjuaq*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)

- 53 **Figure 36** *Plan de la cuisine de la maison Qarmaapik*  
(Modifié par l'auteur)  
(Chloé Le Mouël, « Entrer dans une maison de la famille inuit : enjeux sociaux et spatiaux du seuil Entering an inuit family house : social and spatial issues of the threshold », s. d.)
- Figure 37** *Plan de la cuisine de l'école Ulluriaq*  
(Par l'auteur)
- 55 - 61 **Figure 38** *Le site « des barils »*  
(Par l'auteur)
- Figure 39** *La maquette de site*  
(Par l'auteur)
- Figure 40** *Le territoire et la mémoire, 2019*  
(Par l'auteur à partir de photos d'Alex Langlois et Vennice De Guzman Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019)
- Figure 41** *L'alimentation nordique, 2020*  
(Par l'auteur)
- 64 - 69 **Figure 42** *Noyaux alimentaires*  
(Par l'auteur)
- Figure 43** *Analyse de site : Conditions géographiques*  
(Par l'auteur)
- Figure 44** *Analyse de site : Les proximités du site*  
(Par l'auteur)
- Figure 45** *Analyse de site : Le contact au sol*  
(Par l'auteur)
- Figure 46** *Analyse de site : Pratiques spatiales*  
(Par l'auteur)
- 71- 75 **Figure 47** *Projet proposé : La vue de la rue*  
(Par l'auteur)
- Figure 48** *Projet proposé : Vue à partir de la baie*  
(Par l'auteur)
- Figure 49** *Concept architectural*  
(Par l'auteur)
- Figure 50** *Enjeux architecturaux*  
(Par l'auteur)
- Figure 51** *Stratégies volumétriques et d'implantation du projet*  
(Par l'auteur)

- 78 **Figure 52** *Programme*  
(Par l'auteur)
- 81- 91 **Figure 53** *Plan du rez-de-chaussée*  
(Par l'auteur)  
**Figure 54** *Coupe A*  
(Par l'auteur)  
**Figure 55** *Coupe B*  
(Par l'auteur)  
**Figure 56** *Inspiration de matérialité*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2019 et 2020)  
**Figure 57** *Élévation Nord*  
(Par l'auteur)  
**Figure 58** *Élévation Sud*  
(Par l'auteur)  
**Figure 59** *Les espaces conçus : Les porches*  
(Par l'auteur)  
**Figure 60** *Les espaces conçus : La cuisine*  
(Par l'auteur)  
**Figure 61** *Les espaces conçus : La serre*  
(Par l'auteur)
- 94 **Figure 62** *Un noyau alimentaire nordique*  
(Par l'auteur)
- 97 - 99 **Figure 63** *Projet proposé : L' espace d'apprentissage*  
(Par l'auteur)  
**Figure 64** *Projet proposé : La cuisine*  
(Par l'auteur)
- 110 **Figure 65** *Nancy et moi*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)  
**Figure 66** *Paul, Suzie et moi*  
(Par l'auteur, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, 2020)



**Figure 3**  
*Voyage à Kangisualujuaq en octobre 2019*

## MON INTÉRÊT NORDIQUE

---

Mon intérêt nordique a débuté en première année de maîtrise, dans l'atelier Édifice Communautaire. En collaboration avec la communauté innue de Uashat mak Mani-Utenam, les étudiants de l'Université Laval et le partenariat Habiter le Nord Québécois, nous devons concevoir un centre de transmission de la culture innue dans le Nitassinan.<sup>1</sup> Un voyage inoubliable : nous avons voyagé en auto, de Sudbury jusqu'à Sept-Îles, puis en train dans le Nitassinan jusqu'au mile 163, pour approfondir notre expérience de la culture. Parmi les différents volets de l'atelier, une charrette est aussi devenue porteuse pour les cours d'école primaire de Uashat et Mani-Utenam. Faisant partie de l'un des deux groupes à remporter la charrette, nous avons pu construire notre proposition pour un module de jeux dans la cour d'école Tshishteshinu à Mani-Utenam. Après une construction de deux jours, il est devenu extrêmement valorisant de regarder les enfants s'amuser sur leur « *Nœud bien-fondé* ». Mon projet d'atelier ainsi que la charrette sont publiés dans le livre « *Imaginer : Le Nord en 50 projets : Création. Collaboration. Action, Volume 2, 2019, Habiter le Nord québécois* ».

Mon intérêt nordique ne s'arrête pas là. Pour mon stage de maîtrise en milieu de travail, j'ai eu la chance de travailler à EVOQ Architecture, à Montréal. Faisant partie de l'équipe nordique et travaillant pour PANAQ Design (une firme basée à Iqaluit au Nunavut), j'ai pu sincèrement approfondir mes compétences et mes connaissances en construction nordique et en engagement communautaire. J'ai pu faire partie de deux projets de logements sociaux au Nunavut.

Cette année, j'ai eu la chance de me joindre au groupe d'atelier de première année de maîtrise comme assistante et pour un voyage à Kangiqsualujjuaq, au Nunavik. Un voyage inoubliable, dans une communauté chaleureuse qui possède une connexion robuste à son alimentation traditionnelle, m'a amené à développer ma thèse sur la sécurité alimentaire avec cette communauté.

---

1 Emilie Pinard, « Syllabus d'atelier (Édifice Communautaire) ARCH 5515 FL », septembre 2019.

*« We are an adaptable people. There is no doubt about that. We've had to be. That's how we have always travelled season to season looking in pursuit of animals. We've weathered this storm of modernization fairly well - going from dog teams to snowmobiles, and flying jumbo jets and going from igloo huts to permanent homes, and of course, going from our environment - which is our supermarket - to now having supermarket-like stores in communities - all within a few decades.*

*This has not been without consequences. But through it all, we have always had our land. Our very predictable environment and climate and the wisdom of our hunters and our elders that they have gained through the millennia - and that always helped us to adapt to the situation. Because the hunting culture is not well understood - it is not only about the killing of animals, or the pursuit of animals. In fact, the real process of the hunt is extremely powerful. Eating and hunting personifies what it means for us to be Inuit. These skills and traditions are passed down generation to generation. »*

*- Sheila Watt-Cloutier, Former Chair of the Inuit Circumpolar Conference<sup>2</sup>*

---

<sup>2</sup> Mason White et al., « Arctic Food Network 2011-2012 », Architecture firm, Lateraloffice.com, 2011, <http://lateraloffice.com/ARCTIC-FOOD-NETWORK-2011-12>.







**Figure 4**  
*Chasse aux phoques*

## INTRODUCTION

---

Dans le contexte des pratiques alimentaires du « Sud » du Canada, on définit généralement la sécurité alimentaire par une situation où « ... *tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de mener une vie saine et active* ». <sup>3</sup>

Cette définition est appuyée par les nombreuses études démontrant que notre qualité de vie est profondément influencée par nos choix alimentaires. La sécurité alimentaire dépend ainsi fortement de la disponibilité et de l'accessibilité des aliments et de ces deux facteurs dérive la stabilité alimentaire (figure 5). <sup>4</sup> Par exemple, au Québec, l'offre d'aliments en quantité suffisante, équilibrés, d'une qualité adéquate et à un prix raisonnable permet à la majorité de la population de faire des choix alimentaires sains pour se nourrir de façon appropriée. <sup>5</sup> En outre, il faut aussi reconnaître le rôle clé des modes de distribution des aliments dans l'alimentation saine et durable. <sup>6</sup> La distribution alimentaire dans le « Sud » se fait par camion ou par train, plusieurs fois par semaine. Grâce à une telle facilité de transport, la production alimentaire n'a pas besoin d'être réalisée localement et se trouve souvent centralisée. C'est ce qui explique qu'aussitôt que la distance est grande ou que les accès aux moyens de transport usuels sont limités, le système de distribution des aliments se fragilise et laisse place à l'insécurité alimentaire.

---

<sup>3</sup> Gouvernement du Canada, « Sécurité alimentaire », Agence de la santé publique du Canada Le portail canadien des pratiques exemplaires, 2016, <https://cbpp-pcpe.phac-aspc.gc.ca/fr/public-health-topics/food-security/>.

<sup>4</sup> Martine Pageau et Québec (Province). Ministère De La Santé Et Des Services Sociaux, *Cadre de référence en matière de sécurité alimentaire (Santé Et Services Sociaux Québec, 2008)*, 14.

<sup>5</sup> Pageau et Québec (Province). Ministère De La Santé Et Des Services Sociaux, 13.

<sup>6</sup> Pageau et Québec (Province). Ministère De La Santé Et Des Services Sociaux, 13.

## La sécurité alimentaire

« La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active. »<sup>1</sup> (Gouvernement du Canada, 1996)

Qualité de vie

Choix alimentaire

### Production Transformation Distribution Consommation

La sécurité alimentaire correspond à des concepts fondateurs qui deviennent indispensables dans l'importance de la production, la transformation, la distribution ainsi que la consommation alimentaire. Ce système répond aux besoins dans le cadre présent, qui appuie le futur. 1. Toute personne constitue une alimentation suffisante avec une amplitude d'aliments garantie. 2. Il se donne un accès facile et fiable d'information alimentaire. 3. Toute nourriture est respectée dans son processus, de la production jusqu'à la consommation. (Pageau, Québec, 13 et 14)<sup>2</sup>

Disponibilité

Accessibilité

Stabilité

Resources

Politique

Économie

Culture

Santé et le Bien-être

<sup>1</sup> Gouvernement du Canada, « Sécurité alimentaire » Agence de la santé publique du Canada Le portail canadien des pratiques exemplaires (Gouvernement Canadien, 14 avril, 2016)

<sup>2</sup> Martine Pageau et Québec (Province). Ministère de la Santé et des services sociaux, Cadre de référence en matière de sécurité alimentaire (Québec: Santé et services sociaux Québec, 2008). 13-14

**Figure 5**  
La sécurité alimentaire

Les communautés du Nunavik, par leur isolement géographique, constituent un exemple de ce phénomène. Plusieurs familles arrivent difficilement à se procurer les aliments suffisants pour se nourrir de façon saine, ce qui influence la santé physique et mentale des communautés.<sup>7</sup> Ceci s'explique lorsqu'on étudie plus en détail les circuits de distribution et d'accès à l'alimentation en milieu nordique. Un premier circuit, qui s'appuie sur les pratiques de distribution alimentaire communes au « Sud » du pays, est constitué de l'alimentation importée (par avion) (figure 7). Ce circuit alimentaire pose des défis de taille dus aux moyens de transport limités et à la distance de voyage, ce qui hausse les coûts des aliments et nuit grandement à leur fraîcheur.<sup>8</sup> Depuis quelques années, des initiatives de production locale, notamment des serres 3 saisons,<sup>9</sup> prennent racine dans les communautés afin de contraindre ces effets. Bien que ces constructions soient une réponse originale au défi de la sécurité alimentaire en contexte nordique, celles-ci sont principalement motivées par le désir de diminuer les coûts de production des aliments frais et d'en faciliter l'accès, pour une partie de l'année. Elles font toutefois abstraction d'un segment entier des pratiques alimentaires locales, soit les pratiques traditionnelles, qui sont cruciales pour le bien-être physique et culturel des communautés.<sup>10</sup>

---

<sup>7</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), « Sécurité alimentaire », Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik, 2017, <https://rrsssn.ca>.

<sup>8</sup> Annie Lamalice et al., « Soutenir la sécurité alimentaire dans le Grand Nord : projets communautaires d'agriculture sous serre au Nunavik et au Nunavut », *Études/Inuit/Studies* 40, no 1 (2016): 152, <https://doi.org/10.7202/1040149ar>.

<sup>9</sup> Lamalice et al., 152.

<sup>10</sup> Léa Laflamme, « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik » (2014), 6.

En effet, tel que le mentionnent plusieurs auteurs, pour être vraiment durable, la sécurité alimentaire dans les communautés inuites doit prendre racine dans leurs conditions de vie sur le territoire et dans leur rapport à celui-ci.<sup>11</sup> Tel qu'illustré dans la figure 6, on doit ainsi élargir notre définition usuelle de la sécurité alimentaire pour y inclure des pratiques culturelles et traditionnelles, qui constituent un deuxième circuit important, mais souvent sous-estimé, de l'alimentation locale. En parlant spécifiquement de la région du Nunavik,<sup>12</sup> les auteurs indiquent : « *Il est important de considérer à la fois l'accès aux aliments traditionnels et aux aliments sains du marché lorsque l'on travaille à améliorer la sécurité alimentaire* ». <sup>13</sup> Dans ces communautés isolées géographiquement, l'accès aux aliments et aux pratiques traditionnelles locales devient primordial pour le bien-être culturel. <sup>14</sup> En effet, l'alimentation traditionnelle et sa spiritualité est profondément ancrée dans l'identité culturelle inuite,<sup>15</sup> son économie vernaculaire, ses modes de transmission du savoir, ses relations sociales, et plus encore.<sup>16</sup> Cependant, le circuit de l'alimentation traditionnelle au Nunavik est aussi empreint de défis. Les changements climatiques et la diminution associée du nombre d'animaux, la perte des savoirs traditionnels et les coûts élevés du déplacement sur le territoire limitent aussi l'accès à la nourriture traditionnelle.<sup>17</sup> Dans un tel contexte, il faut donc viser un équilibre entre les aliments importés, les aliments produits localement de manière durable, ainsi que l'alimentation traditionnelle.<sup>18</sup> Ainsi, quelles sont les pratiques alimentaires à soutenir afin de favoriser cet équilibre ? Quelles sont les constructions ou infrastructures les plus adaptées à cette fin ?

<sup>11</sup> Lamalice et al., « Soutenir la sécurité alimentaire dans le Grand Nord : projets communautaires d'agriculture sous serre au Nunavik et au Nunavut », 152. ; Sheila Watt-Cloutier, dans *The Right to Be Cold: One Woman's Story of Protecting Her Culture, the Arctic, and the Whole Planet* (Penguin, 2015), XV.

<sup>12</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), « Sécurité alimentaire ».

<sup>13</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN).

<sup>14</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN).

<sup>15</sup> Joe Karetak, Frank J Tester, et Shirley Tagalik, *Inuit Qaujimagatuqangit what Inuit have always known to be true* (Halifax Winnipeg Fernwood Publishing, 2017), 15.

<sup>16</sup> Nicole Gombay, *Placing Economies : Telling stories about food and making a living, Making a living : place, food, and economy in an Inuit community* (Purich Pub, 2010), 26.

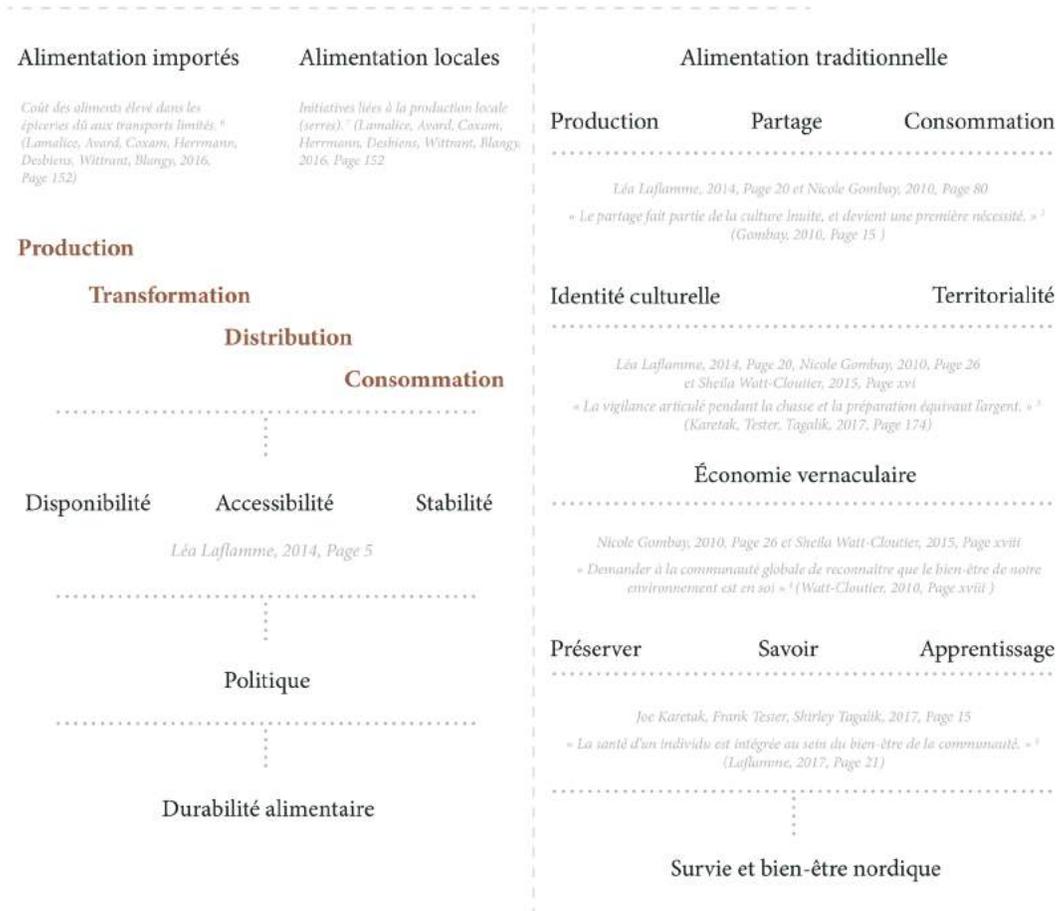
<sup>17</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), « Sécurité alimentaire ».

<sup>18</sup> Laflamme, « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik », 6.

## La sécurité alimentaire nordique

« Il est important de considérer à la fois l'accès aux aliments traditionnels et aux aliments sains du marché lorsque l'on travaille à améliorer la sécurité alimentaire. »<sup>1</sup> (RRSSSN, 2017)

### Soutien alimentaire



**Figure 6**  
La sécurité alimentaire en contexte nordique

Cette recherche vise à supporter l'alimentation traditionnelle au sein d'une communauté inuite, tout en conservant un équilibre entre les aliments importés et produits localement. En élargissant le cadre de la sécurité alimentaire, généralement axé sur les questions de production, afin d'y inclure les pratiques inspirées de l'alimentation traditionnelle, la thèse vise à imaginer un équipement alimentaire plus durable d'un point de vue environnemental et culturel. Comment l'architecture peut-elle supporter cette vision plus holistique et durable de la sécurité alimentaire dans les communautés inuites?

Cette recherche portera sur trois « actions » au cœur des pratiques alimentaires dans les communautés inuites: l'approvisionnement, la préparation et le partage. L'approvisionnement comprend la production d'aliments locaux, ainsi que des activités traditionnelles telles que la pêche, la cueillette de baies, le piégeage, et la chasse et leurs trajets. La préparation fait référence à la transformation de la nourriture et aux enseignements et activités sociales qui lui sont associés. Enfin, le partage concerne la consommation de la nourriture, ce qui se fait souvent de manière collective.

Afin de mieux comprendre les pratiques alimentaires et leurs relations avec l'environnement bâti, à l'échelle des espaces, du village et du territoire, le premier chapitre de la thèse décrit ces trois actions et les besoins spatiaux associés de façon plus détaillée. Le deuxième chapitre de la thèse présente la communauté de Kangiqsualujjuaq, l'évolution de ses pratiques alimentaires et des appuis nécessaires pour trouver un équilibre entre traditions alimentaires et pratiques actuelles. Le troisième chapitre décrit les résultats des observations de terrain et de discussions chaleureuses, qui offrent une nouvelle lecture de la sécurité alimentaire du village, par des méthodes cartographiques, et qui ont permis de sélectionner un site pour le projet. Le dernier chapitre de la thèse présente le projet architectural et l'importance de son empreinte dans la communauté de Kangiqsualujjuaq. Pour conclure, puisque cette problématique concerne non seulement la communauté en question, mais plusieurs communautés inuites et nordiques, les principales leçons de la recherche et du projet seront discutées dans le contexte de leur potentiel plus large pour répondre aux défis associés à la sécurité alimentaire et à la durabilité.

## Trajets alimentaires au Nunavik

### Navire

Deux compagnies passent dans les communautés du Nunavik. La compagnie *Taqramut Transport inc. (TTI) sous Desgagnés Transarctik inc.*, ainsi que la compagnie *NEAS* passe tous les deux, deux fois par année.<sup>1 et 2</sup>

À Kangiqsualujjuaq, en 2019, le bateau *Rosaire A. Desgagnés* à passé le 7 octobre, le bateau *Sedna Desgagnés* à passé le 20 octobre, le bateau *M/V MITIQ* à passé le 18 juillet, et le bateau *M/V QAMUTIK* à passé le 11 octobre.<sup>1 et 2</sup>

### Avion

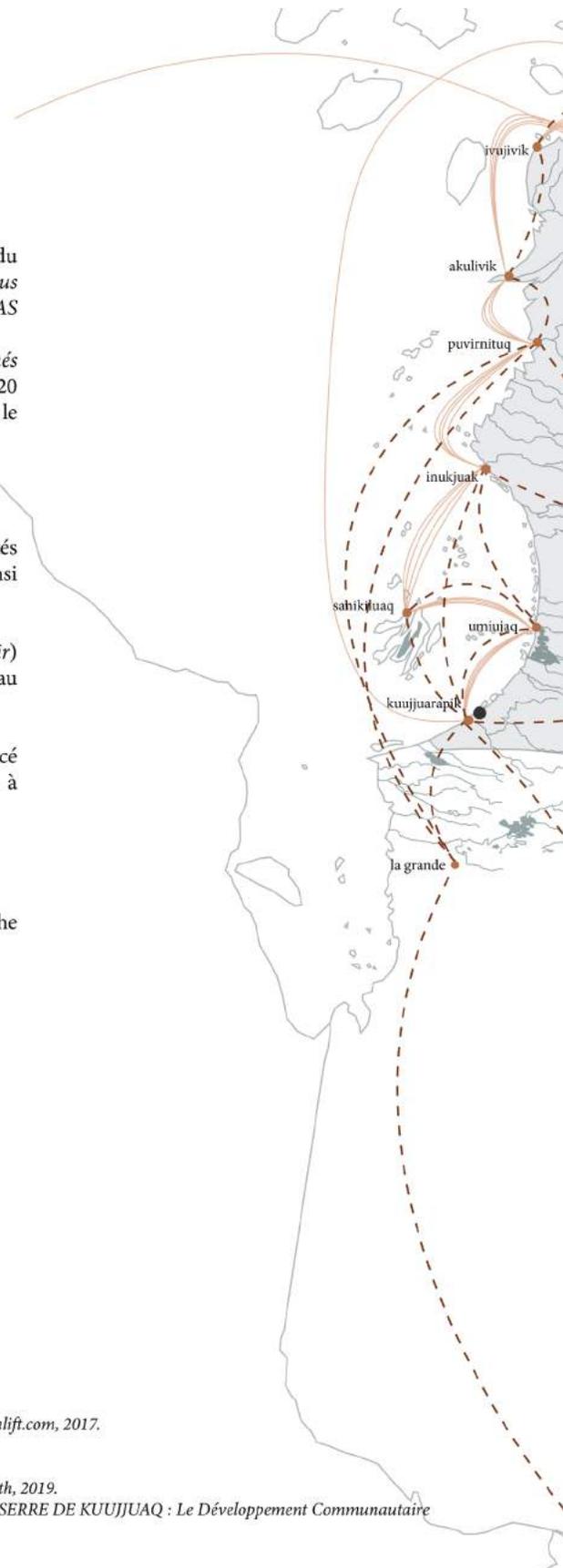
La compagnie *Air Inuit* passe dans toutes les communautés au Nunavik. Avec aucun vol direct, les avions-cargos ainsi que les vols passagers suivent les mêmes trajets.<sup>3</sup>

La compagnie *Canadian North* (précédemment *First Air*) comprend un vol direct à Kuujjuaq, pour se rendre au Nunavut.<sup>4</sup>

Mon voyage pour me rendre à Kangiqsualujjuaq à commencé avec un départ de Québec, puis deux débarquements à Schefferville et Kuujjuaq.

### Alimentation durable

Serres, jardins communautaires ou station de recherche alimentaire.<sup>5</sup>



<sup>1</sup> Desgagnés Transarctik Inc. « Sealift Schedule - Desgagnés Transarctik Inc. » [arcticsealift.com](http://arcticsealift.com), 2017.

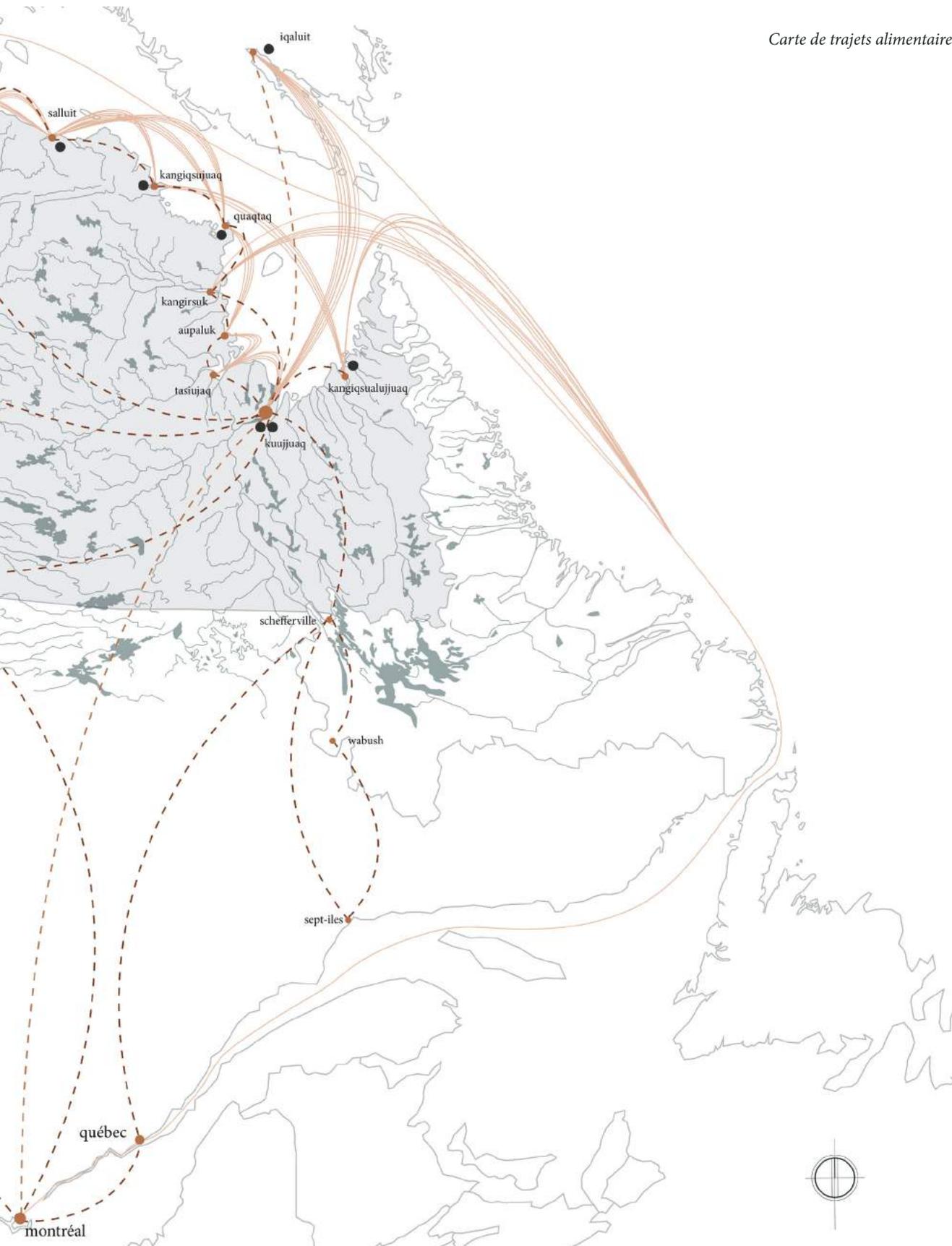
<sup>2</sup> NEAS. « Sailing Schedule. » [Neas.ca](http://Neas.ca), 2019.

<sup>3</sup> Agence HPJ, and Air Inuit. « Destinations - Airinuit. » [Airinuit.com](http://Airinuit.com), 2019.

<sup>4</sup> Canadian North, formerly First Air. « Route Map : Canadian North. » [Canadian North](http://Canadian North), 2019.

<sup>5</sup> Avar, Ellen. « 3e FORUM BIOALIMENTAIRE CÔTE-NORD 2014 LE PROJET DE SERRE DE KUJJUAQ : Le Développement Communautaire via La Production Alimentaire Université Laval, » November 2014.

**Figure 7**  
Carte de trajets alimentaire au Nunavik



# CHAPITRE UN



**Figure 8**  
*S'approvisionner*



**Figure 9**  
*Contact au sol*

## L'ALIMENTATION INUITE

---

La thèse suggère que c'est en revoyant le cadre de la sécurité alimentaire, habituellement centré sur les questions de production et de distribution<sup>19</sup>, pour y inclure les pratiques locales que l'on pourra commencer à développer des infrastructures alimentaires plus durables du point de vue environnemental et culturel en contexte nordique (figure 10). Ainsi, ce chapitre se concentre sur les pratiques alimentaires des communautés inuites, en décrivant plus en détail la nourriture traditionnelle, les modes d'accès, de distribution et de consommation ainsi que les espaces (matériaux, surfaces, objets, etc.) qui appuient les activités réalisées. Le chapitre est structuré en trois sections, qui correspondent aux trois actions au cœur de ces pratiques alimentaires : s'approvisionner, préparer et partager.

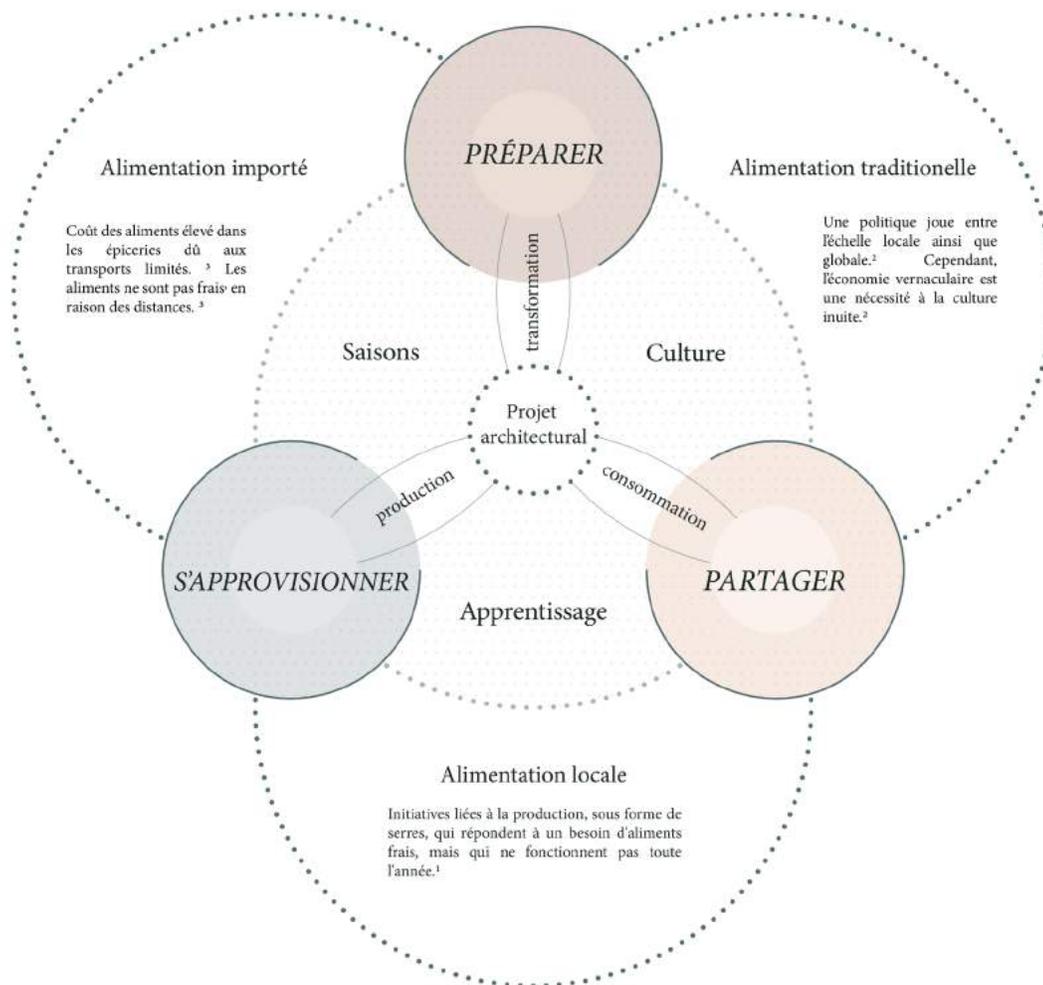
L'approvisionnement comprend la production d'aliments locaux ainsi que des activités traditionnelles réalisées à même le territoire telles que la pêche, la cueillette de baies, le piégeage, et la chasse. Ces actions sont fortement influencées par les saisons et sont cruciales pour l'apprentissage traditionnel. La deuxième action, préparer, fait référence à la transformation de la nourriture, dans la cuisine ou sur le territoire, et aux enseignements et activités sociales qui lui sont associés. Enfin, le partage concerne la consommation de la nourriture, ce qui se fait souvent de manière collective et détient aussi un rôle clé pour la culture.

Pour chaque type d'aliment traditionnel, une analyse des pratiques de la région a été effectuée puis synthétisée sous forme de fiche (figures 11 à 15). La disponibilité des aliments dicte les rythmes de chasse, de pêche et de cueillette saisonnière et fournit une alimentation équilibrée en fonction du climat.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Laflamme, « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik ».

<sup>20</sup> « Inuit », dans *Atlas des peuples autochtones du Canada* (Société géographique royale du Canada, Juin 2018), paragr. Faune.



<sup>1</sup> Laflamme, Léa « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik » (Maîtrise en santé communautaire Maîtrise ès sciences (M.Sc.), 2014). 6

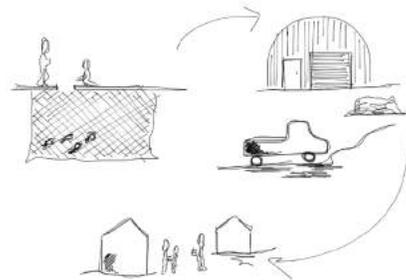
<sup>2</sup> Gombay, Nicole. « Making a Living : Place, Food, and Economy in an Inuit Community » (Saskatoon: Purich Pub, 2010). 13-15

<sup>3</sup> Lamalice, Annie, Ellen Avard, Véronique Coxam, Thora Herrmann, Caroline Desbiens, Yohann Wittrant, and Sylvie Blangy. « Soutenir la sécurité alimentaire dans le grand Nord : Projets communautaires d'agriculture sous serre au Nunavik et au Nunavut. » *Études/Inuit/Studies* 40, no. 1 (2016). 152

**Figure 10**  
Cycle alimentaire nordique

## Poissons

À Kangiqsualujjuaq, l'omble chevalier (*Iqaluppik*) et le saumon atlantique (*Saama*) sont les poissons les plus pêchés. L'omble chevalier est une source importante de protéines, de calcium, d'oméga et de vitamines pour les communautés inuites.<sup>2</sup> Il s'agit d'un aliment traditionnel plutôt facile à attraper et disponible en grande quantité. L'omble chevalier se trouve plus près dans les rivières et les baies, tandis que le saumon atlantique se trouve un peu plus éloigné de la côte, dans les eaux salées plus profondes.<sup>1</sup> Pêchées toute l'année, les populations de poissons sont plus nombreuses pendant les mois d'été.



### ● S'approvisionner

La pêche se fait à proximité du village, dans l'embouchure de la rivière George, où les poissons sont en abondance. Les méthodes de pêche les plus communes sont par filet ou par canne à pêche traditionnelle (hameçon en métal, os ou bois).



4

### ● Préparer

Le saumon atlantique est mangé cru<sup>3</sup> et l'omble chevalier est mangé cru, congelé, séché, fumé, faisandé ou cuit.<sup>3</sup> Le poisson consommé cru est souvent préparé directement au sol, sur du carton, près de l'endroit de la pêche, mais aussi dans les cuisines, comme repas.



5

### ● Partager

La consommation du saumon atlantique se fait plutôt immédiatement sur le territoire.<sup>1</sup> L'omble chevalier, une espèce de poisson disponible en grande quantité, est stocké dans le congélateur communautaire pour être plus tard vendu dans la Coop ou encore distribué aux familles dans le besoin dans la communauté.



<sup>1</sup> Cuerrier, Alain, et les aînés de Kangiqsualujjuaq. *Le savoir zoologique des Inuits de Kangiqsualujjuaq, Nunavik. Nunavik: Qaujimausivut, 2012. 33-41*

<sup>2</sup> « Inuit : Faunes ». Dans *Atlas des peuples autochtones du Canada. Société géographique royale du Canada, Juin 2018.*

<sup>3</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire. « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels: analyse bibliographique ». 2, mars 2008. 45

<sup>4</sup> Daniel Annanack, 2019, Kangiqsualujjuaq, Nunavik

<sup>5</sup> Maggie Annanack, Noah Annanack et Penina Etok, 1960, Kangiqsualujjuaq, Nunavik, « Exposition du village au centre du parc national Kuururjuaq » octobre 2019

**Figure 11**  
Aliments traditionnels : Poissons

## Oiseaux

À Kangiqsualujuaq, les deux espèces d'oiseaux les plus chassés sont le lagopède (*Aqiggiq*) et la bernache (*Nirlik*). Le lagopède se trouve près des rivières et des zones d'arbres et il est surtout abondant pendant l'automne et l'hiver. La bernache se trouve à proximité des eaux douces et est surtout chassée pendant les saisons les plus chaudes.<sup>1</sup>



### S'approvisionner

Le lagopède est chassé à proximité du village, tandis que pour la bernache, des petites cabanes de chasse sont construites près des eaux douces sur le territoire. Les deux sortes d'oiseaux sont chassées avec des fusils.



3

### Préparer

Préparée sur le territoire ou dans la cuisine, la viande d'oiseau est souvent cuite au four, bouillie ou poêlée.<sup>2</sup>



3

### Partager

La viande d'oiseau attrapé est partagée et consommée sur place ou ramenée pour être partagée en famille.



3

<sup>1</sup> Cuérier, Alain, et les aînés de Kangiqsualujuaq. *Le savoir zoologique des Inuits de Kangiqsualujuaq*. Nunavik. Nunavik: Qaujimausivut, 2012. 41-69

<sup>2</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire. « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels: analyse bibliographique ». 2, mars 2008. 46

<sup>3</sup> Daniel Annanack, 2019, Kangiqsualujuaq, Nunavik

**Figure 12**  
Aliments traditionnels : Oiseaux

## Mammifères marins

À Kangiqsualujjuaq, les mammifères marins les plus chassés sont les espèces de phoques (*Natsiq*) (le phoque annelé et le phoque barbu), le morse (*Aiviq*) et le béluga (*Qilalugaaq*). Le phoque annelé se tient le long de la côte de la Baie d'Ugava et le phoque barbu occupe la banquise et les glaces flottantes, mais préfère les eaux libres et éloignées. Pendant le mois d'août, les phoques se rapprochent des côtes pour s'alimenter et deviennent plus nombreux, mais le phoque est chassé toute l'année. Le morse est plus nombreux vers le bord de la mer pendant l'été. Les bélugas sont chassés en février, car ils sont alors présents en grand nombre dans la rivière.<sup>1</sup> L'ours blanc (*Nanuq*), aujourd'hui moins chassé, se retrouve aussi dans la région. Un ours blanc de petite taille est considéré plus dangereux pour le chasseur qu'un ours de plus grande taille.



### ● S'approvisionner

Le phoque est un élément important de l'alimentation inuite, rempli de protéines, de fer, et de vitamines.<sup>2</sup> La chasse au phoque possède une dimension sociale et culturelle importante et relie les connaissances modernes aux traditions inuites. Le morse offre un apport en protéines, en oméga et plusieurs vitamines.<sup>2</sup> Le béluga est devenu une spécialité arctique. Une bonne source de protéine, d'oméga, de zinc et de vitamines, il s'agit d'un aliment parfait pour se protéger contre les maladies.<sup>2</sup> La viande de l'ours polaire n'est jamais mangée crue, mais cuite au four ou bouillie pour des ragoûts.<sup>2</sup>

Le phoque et le morse sont souvent chassés à proximité du village et le béluga est chassé plus loin dans les eaux libres. Le chasseur part en bateau, souvent pour la journée, et tente de suivre le trajet des animaux aperçus pour leur bloquer l'accès. L'animal, alors fatigué, monte à la surface de l'eau. Le fusil, le harpon et le crochet sont des outils utilisés pendant la chasse marine.<sup>1</sup>



### ● Préparer

Avec un animal d'une telle taille, la préparation se fait dans de grands endroits. L'animal est souvent préparé en partie sur le territoire. À l'intérieur, le carton est toujours utilisé pour garder les espaces de préparation propres. La viande et la graisse du phoque et du morse se mangent crues, congelées, bouillies, séchées et faisandées.<sup>3</sup> Pour le béluga, la peau (*maktaaq* ou *muktuk*), la viande et le lard se mangent crus, faisandés, séchés, cuits ou bouillis dans les potages ou ragoûts.<sup>3</sup> La peau de phoque, une peau imperméable, est utilisée dans la couture pour les vêtements de chasse. La fourrure de l'ours polaire est aussi utilisée pour la couture.<sup>2</sup>



### ● Partager

Tout le monde se rassemble autour de l'animal et une partie de l'animal est dégustée crue après le nettoyage. Le restant de la viande de l'animal est partagé auprès des familles de la communauté, vendu dans la Coop ou congelé dans le congélateur communautaire.



<sup>1</sup> Cuerrier, Alain, et les aînés de Kangiqsualujjuaq. *Le savoir zoologique des Inuits de Kangiqsualujjuaq, Nunavik. Nunavik: Qaujimausivut, 2012. 75-87*

<sup>2</sup> « Inuit : Faunes ». Dans *Atlas des peuples autochtones du Canada. Société géographique royale du Canada, Juin 2018.*

<sup>3</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire. « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels: analyse bibliographique ». 2, mars 2008, 44

<sup>4</sup> Vennice De Guzman, 2019, Kangiqsualujjuaq, Nunavik

<sup>5</sup> Lulu Cy, 2019, Kangiqsualujjuaq, Nunavik

**Figure 13**

*Aliments traditionnels : Mammifères marins*

## Mammifères terrestres

À Kangiqsualujjuaq, les mammifères terrestres les plus chassés sont le caribou (*Tuktu*) et le lièvre arctique (*Ukalik*). Ce n'est que récemment que les caribous ont recommencé à peupler la région de Kangiqsualujjuaq, mais les migrations ne sont plus régulières. Avec des migrations habituelles, on observe un mouvement de caribou vers le nord en septembre, où les troupeaux se séparent le long de la rivière George. Cependant, les réchauffements climatiques ont beaucoup influencé les mouvements de l'animal. Il y a une abondance de lièvres arctiques dans la région de Kangiqsualujjuaq. Les lièvres sont plus souvent actifs et visibles la nuit pendant les mois d'octobre à décembre.<sup>1</sup>



### ● S'approvisionner

Le lièvre est souvent chassé à proximité du village, attrapé dans des pièges. Le caribou occupe une place centrale dans l'alimentation et la culture inuite.<sup>2</sup> L'animal est riche en nutriments essentiels pour la santé, comme des protéines, du fer et de nombreuses vitamines. Le gras de l'animal fournit aussi amplement d'énergie. Les fusils sont utilisés comme outils de chasse.



### ● Préparer

Pour le caribou, la viande, la graisse et plusieurs autres parties de l'animal sont mangées crues, congelées, faisandées, cuites ou séchées.<sup>3</sup> La peau, la fourrure et les nerfs du dos de l'animal sont utilisés pour la fabrication de vêtements et d'outils de chasse. La viande du lièvre est mangée cuite et la fourrure de l'animal est utilisée pour des mitaines et des chapeaux d'hiver.<sup>1</sup>



### ● Partager

La viande chassée est ramenée au village pour être distribuée entre familles. La viande de caribou est toujours partagée dans des célébrations communes. La fourrure de lièvre est vendue dans la Coop et la peau de caribou est conservée dans le congélateur communautaire.



<sup>1</sup> Cuerrier, Alain, et les aînés de Kangiqsualujjuaq. *Le savoir zoologique des Inuits de Kangiqsualujjuaq, Nunavik. Nunavik: Qaujimausivut, 2012. 113-117*

<sup>2</sup> « Inuit : Faunes ». Dans *Atlas des peuples autochtones du Canada. Société géographique royale du Canada, Juin 2018.*

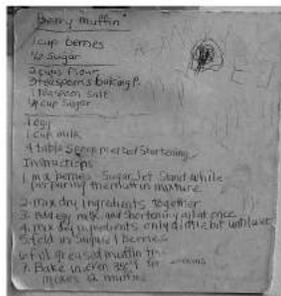
<sup>3</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire. « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels: analyse bibliographique ». 2, mars 2008. 44

**Figure 14**  
Aliments traditionnels : Mammifères terrestres

## Plantes et recettes

### ● Les bleuets

Chaque année, la disponibilité des baies varie énormément. Certaines années, les gens sont inquiets qu'il n'y ait aucune cueillette possible.<sup>1</sup> Dans le passé, il y avait une abondance de baies au mois d'août. Aujourd'hui, à cette même période, les bleuets sont déjà mûrs. On retrouve de gros sacs de bleuets congelés à la Coop. Les bleuets sont souvent utilisés dans la cuisine.



### ● La bannique

La bannique, un pain traditionnel inuit.

Recette :

- 3 tasses de farine
- 2 c. à table de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 d'eau tiède
- 1/2 tasse d'huile de canola



### ● Le thé

Les thés traditionnels utilisés sont le thé du labrador et le thé d'épinette.



### ● Le livre de recettes

*La cuisine de la famille du Nunavik*, un livre de recettes réalisé par la Régie régionale de la santé et de services sociaux du Nunavik, est religieusement utilisée à la maison Qarmaapik. Il a pour mission de faciliter l'équilibre entre la cuisine traditionnelle et moderne.



<sup>1</sup> Cuerrier, Alain, et les aînés de Kangiqsualujjuaq. *Le savoir zoologique des Inuits de Kangiqsualujjuaq, Nunavik. Nunavik: Qaujimausivut, 2012. 217.*

<sup>2</sup> Leduc, Véronique. « À Chacune Son Ulu. » *Avenues.ca*, 7 mars, 2018. <https://avenues.ca/breves/a-chacune-ulu/>.

<sup>3</sup> Thé du Labrador : Épices de cru. <https://epicesdecru.com/produits/the/the-du-labrador>.

**Figure 15**

*Aliments traditionnels : Plantes et recettes*

## 1.1 S'APPROVISIONNER

**S'approvisionner** fait référence à la production alimentaire au cœur du territoire (figure 16). Cette action, qui se traduit généralement par des activités telles que la chasse, la pêche et la cueillette locale est devenue un mode de survie délicat pour les Inuits.<sup>21</sup> Étant au cœur de l'alimentation traditionnelle, l'approvisionnement est fondamental à la transmission des apprentissages culturels.<sup>22</sup> Dans un tel climat extrême et en fonction des saisons, s'approvisionner sur le territoire peut mener à des situations autant imprévisibles qu'indésirables.<sup>23</sup> Toutefois, il est compris par les Inuits que l'apprentissage du territoire inclut de tels extrêmes et les manières de s'adapter à ces situations.<sup>24</sup> Bien que s'approvisionner détienne une importance clé dans la culture inuite<sup>25</sup>, des enjeux hors du contrôle direct des communautés ont commencé à transformer de façon significative les pratiques traditionnelles.<sup>26</sup> Les changements climatiques et la chute associée du nombre d'animaux dans la région mettent ces pratiques alimentaires dans une situation extrêmement précaire. Qu'est-ce que l'environnement bâti et les constructions associées aux activités d'approvisionnement peuvent nous apprendre sur la manière de supporter les activités alimentaires traditionnelles? Pour répondre à cette question, nous aborderons différents types de constructions utilisées au cœur de l'approvisionnement inuit.

<sup>21</sup> Gombay, *Placing Economies : Telling stories about food and making a living*, 16.

<sup>22</sup> Gombay, 18.

<sup>23</sup> Karetak, Tester, et Tagalik, *Inuit Qaujimagatuqangit what Inuit have always known to be true*, 42.

<sup>24</sup> Karetak, Tester, et Tagalik, 42.

<sup>25</sup> Watt-Cloutier, XV.

<sup>26</sup> Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN), « Sécurité alimentaire ».



L'iglou (*Igluvigaq*), la maison de neige (figure 17), en plan circulaire prenant forme d'un dôme, se posait légèrement sous le niveau du sol.<sup>27</sup> Les iglous étaient généralement installés dans des creux protégés sur le territoire, près des rivières, à l'abri du vent, ou la neige pouvait toujours s'accumuler. À l'extérieur de cette structure aménagée en deux petites pièces intérieures, un garde-manger et une pièce de vie principale, se trouvaient toujours, près de l'entrée, des comptoirs flexibles pour préparer la viande chassée. Des passages couverts qui séparaient l'intérieur de l'extérieur étaient souvent ajoutés à la pièce principale de l'iglou pour l'agrandir et lui ajouter d'autres pièces. Ces ajouts servaient à supporter l'évolution de la famille. Étaient souvent incluses dans un tel agrandissement, une pièce de séjour, une pièce pour se coucher et une pièce pour entreposer les aliments et objets. On découpait un trou dans le dessus du dôme pour la cheminée, et souvent aussi une fenêtre dans le côté, qu'on remplaçait par un bloc de glace pour faire passer la lumière du jour, en supplément de l'éclairage de la lampe à huile.<sup>28</sup> Les iglous aujourd'hui sont plutôt utilisés pour la survie et l'apprentissage traditionnel sur le territoire (figure 17). Par conséquent, on dénote un déclin important au niveau de la transmission des connaissances pour construire de telles structures sur le territoire.<sup>29</sup>



**Figure 17**  
*L'iglou, Kangiqsualujjuaq*

<sup>27</sup> Yves Labrèche, « Habitations, camps et territoires des Inuit de la région de Kangiqsujuaq-Salluit, Nunavik », éd. par Association Inuksiutiit Katimajit Inc, *Études Inuit*, 27, no 1-2 (2003): 172, <https://doi.org/10.7202/010800ar>.

<sup>28</sup> Craig Smith, « A Lost Art in the Arctic: Igloo Making », *The New York Times*, 21 juin 2017, Section A, Page 7.

<sup>29</sup> Watt-Cloutier, 202.

La tente (*tupiq*) (figure 19) était souvent faite de peau de phoque ou de peau de caribou utilisée dans les saisons de transitions et les saisons les plus chaudes.<sup>30</sup> La peau de caribou était surtout avantageuse pour sa légèreté, tandis que la peau de phoque était plus imperméable, ce qui était plus avantageux pendant les saisons de précipitations. Il est estimé qu'il fallait environ 100 peaux de caribou, 50 peaux de phoques annelés ou 35 peaux de phoque barbu pour construire une tente familiale de 10 personnes. Lorsqu'il n'avait pas assez d'animaux chassés pour la couverture de la tente, les femmes utilisaient parfois de la peau de béluga, ou même de la peau de saumon atlantique.<sup>31</sup> La tente typique était faite d'une dizaine de poteaux, retenus par des pierres. Pendant la transition saisonnière, le tout était renforcé avec de la neige.<sup>32</sup> Au cœur de la tente se trouvait la source principale de chauffage, utilisée aussi pour la cuisson, et celle-ci était toujours accompagnée d'un endroit à proximité de l'entrée pour entreposer le gibier attrapé et préparé.<sup>33</sup> À l'arrière de la tente, on trouvait souvent une plateforme pour la préparation des aliments, les stocks de nourriture attrapés ainsi qu'un espace de rangement. Bien que les matériaux de couverture aient changé pour de la toile (figure 18), les tentes sont encore fortement utilisées par les peuples inuits aujourd'hui.



**Figure 18**  
La tente, Kangiqsualujjuaq, 2019



**Figure 19**  
La tente, Kangiqsualujjuaq, 1960

<sup>30</sup> Labrèche, « Habitations, camps et territoires des Inuit de la région de Kangiqsujuaq-Salluit, Nunavik », 166.

<sup>31</sup> Molly Lee, Gregory A. Reinhardt, et Andrew Tooyak Jr., *Eskimo Architecture* (University of Alaska Press, 2003), 56.

<sup>32</sup> Labrèche, « Habitations, camps et territoires des Inuit de la région de Kangiqsujuaq-Salluit, Nunavik », 166.

<sup>33</sup> Labrèche, 167.

Les connaissances sur les constructions temporaires comme l'iglou et la tente constituent une composante culturelle importante liée à la mobilité sur le territoire. Avec l'évolution alimentaire et la disponibilité limitée de certains matériaux, de telles constructions sont encore aujourd'hui réalisées par plusieurs chasseurs inuits, mais de façon altérée.<sup>34</sup> Alors que les villages nordiques sont maintenant permanents, les gens partent encore à la chasse et la pêche pour bien alimenter les familles, mais aussi parce qu'il s'agit d'un aspect fondamental de l'identité inuite.<sup>35</sup> Avec les changements climatiques, l'approvisionnement se fait de plus en plus loin sur le territoire, mais les méthodes sont devenues plus faciles.<sup>36</sup> Les modes de transports utilisés sur le territoire, comme les motoneiges pendant l'hiver et les bateaux pendant les mois les plus chauds, facilitent l'approvisionnement sur le territoire.<sup>37</sup> Les camps construits sur le territoire accommodent de tels séjours de chasse (figure 20). Les pratiques sont toujours reliées aux saisons, mais les camps ne varient pas en fonction de celles-ci. Les camps sont des constructions de plus en plus complexes pour s'adapter aux façons modernes de s'approvisionner sur le territoire, mais ils existent en formes multiples. Ils prennent souvent la forme d'une construction rectangulaire, avec une pièce centrale intérieure et des espaces extérieurs pour la préparation. Les aménagements extérieur et intérieur reflètent le mode d'habitation traditionnelle nomade des Inuits et sa relation à l'approvisionnement sur le territoire.<sup>38</sup> Le chauffage est placé à proximité des porches, les lits sont au fond de la pièce et l'espace de vie principal est l'entre-deux (figure 21). Les cabanes de chasse sont souvent construites avec des matériaux récupérés. Elles deviennent des points de repère et sont installées dans des endroits stratégiques en fonction de la disponibilité des sources alimentaires.<sup>39</sup>

<sup>34</sup> Labrèche, 172.

<sup>35</sup> Watt-Cloutier, XIV.

<sup>36</sup> Laflamme, « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik », 22.

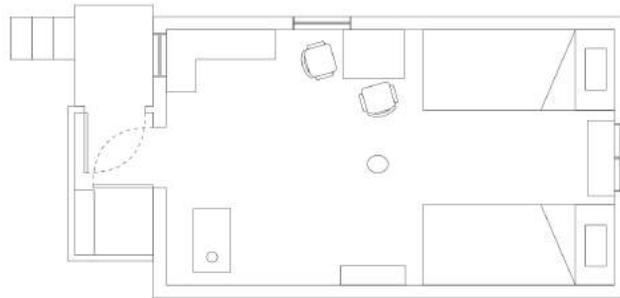
<sup>37</sup> Martin Thibeault, *De la banquise au congélateur: mondialisation et culture au Nunavik* (Québec, Québec: Presses de l'Université Laval, 2003), 102.

<sup>38</sup> Andréanne Brière et Frédéric Laugrand, « Maisons en communauté et cabanes dans la toundra Appropriation partielle, adaptation et nomadisme chez les Inuits du Nunavik et du Nunavut », *Recherche amérindiennes au Québec, Habitation : imaginaires et réalités autochtones*, 47, n° 1 (2017): 45, <https://doi.org/10.7202/1042897ar>.

<sup>39</sup> Dominic Croteau-Deshaies, « Habiter et aménager l'espace au Nunavik: le rôle de la mobilité dans l'appropriation sociale et culturelle de l'environnement bâti du village d'Aupaluk » (*Département d'anthropologie Faculté des arts et des sciences, Université de Montréal*, 2018), 92.



**Figure 20**  
*Cabane de chasse*



**Figure 21**  
*Plan de la cabane de chasse (Brière et Laugrand)*

Alors que des séjours de plus longue durée sont maintenant parfois nécessaires pour les chasseurs et les pêcheurs, afin de s'approvisionner suffisamment sur leur territoire, Lateral Office, avec son projet «*Arctic Food Network*», a tenté de répondre à cette nouvelle problématique.<sup>40</sup> En utilisant les pistes de voyages existantes et en insérant une série de petits bâtiments en appui aux activités alimentaires, les architectes construisent un réseau alimentaire qui devient un modèle de survie pour un tel climat extrême. Cette initiative vise aussi à soutenir la préservation et le partage des activités traditionnelles auprès des jeunes.<sup>41</sup> Le projet n'est pas simplement constitué de différentes cabanes à pêche ou de chasse, de congélateurs et de cuisines communautaires, de serres ou de marchés pour bien s'alimenter, mais il conçoit une infrastructure alimentaire qui relie les communautés au Nunavut pour offrir et encourager une économie locale.

<sup>40</sup> White et al., «*Arctic Food Network 2011-2012*».

<sup>41</sup> White et al.

*Tout équipés, mes mitaines en peau de phoque dans une main et notre dîner dans l'autre, nous avons sauté à l'arrière de la camionnette, avec le bateau attelé à l'arrière pour se rendre au quai. Les deux bateaux quittent le quai ce matin-là, dans l'espoir de revenir avec un animal chassé.*

*Des éclaboussures d'eau froide sur mon visage, nous sommes à toute vitesse pour attraper un phoque. En arrêtant soudainement, le chasseur, exprime que c'est son endroit préféré pour chasser du phoque, une petite embouchure tranquille le long de l'ouverture de la rivière George. Silencieux, notre regard est concentré sur la surface de l'eau. Là-bas! Il tire son fusil. La chasse a commencé. En suivant le parcours du phoque, remontant de plus en plus au fur et à mesure que l'animal se fatigue, nous le perdons...*

*LÀ-BAS! Un autre coup de fusil, avec succès. Nous précipitant vers l'animal dans l'eau, le crochet en main, nous l'attrapons. Alors que le phoque est en train de se battre, la poignée du crochet casse, les deux extrémités en l'air, le phoque s'échappent. Le chasseur appuyé contre le côté du bateau, avec un bras toujours dans l'eau, déçu, explique que parfois des choses comme ça arrive. C'est malheureux, mais c'est la difficulté de s'approvisionner. Nous continuons à regarder la surface de l'eau en espérant de voir un autre phoque. Le temps passe et aucun mouvement, le chasseur décide d'aller voir l'autre bateau.*

*En se rapprochant, deux des hommes tirent une réussite. Un phoque qui mesure 7 pieds de long pesant 500 lb (figure 22), la voix du jeune chasseur qui a tiré le phoque s'exclame, remplie de joie, que c'est le plus gros phoque qui a tiré à ce jour! Prêt à retourner au quai avec les bonnes nouvelles, un chasseur sort son téléphone satellite pour contacter le village et obtient des informations sur la marée.*

*L'autre chasseur commence à installer un poêle sur le sol du bateau, tend la main sur le côté du bateau et laisse tomber une bouilloire métallique dans l'eau. Le remplissant d'eau jusqu'au bord, il le place sur la poêle et offre à tout du café. Alors que nous attendons que l'eau bouille, il commence à partager quelques histoires. En écoutant et en riant, le café prêt versé dans de petites tasses en plastique, nous contournons le café chaud, chacun tenant sa tasse dans ses deux mains, essayant de rester au chaud, le chasseur maintient sa narration forte. Perdant le fil du temps, la marée est suffisamment haute pour retourner au village. En arrivant, des membres de la communauté attendent avec impatience de voir le phoque chassé. Il ne prend pas longtemps pour que le mot fasse le tour du village et que tout le monde accourt au quai.*

- Voyage à Kangiqsualujjuaq, 2019

Dans le cas de l'approvisionnement et des exemples discutés, que ce soit pour un bref déplacement ou pour un séjour plus loin sur le territoire, on remarque l'importance de la relation entre l'extérieur et l'intérieur, là où se passe la transformation alimentaire. Le seuil devient cet élément important qui relie les deux types d'espace, du public au privé.<sup>42</sup> Un élément qui relie deux échelles culturelles, le seuil devient un témoin et un moyen de transmission culturelle de la conception de l'habitation inuite. On remarque aussi le besoin important pour un contact au sol extérieur ainsi qu'intérieur. Donc, comment peut-on imaginer un espace qui valorise un contact au sol extérieur et intérieur? Quelles sont les stratégies architecturales qui permettent de mettre en valeur ce seuil entre intérieur et extérieur?



**Figure 22**

*Le phoque attrapé en octobre 2019*

---

<sup>42</sup> Chloé Le Mouël, « Entrer dans une maison de la famille inuit : enjeux sociaux et spatiaux du seuil *Entering an inuit family house : social and spatial issues of the threshold* », s. d., 2.

## 1.2 PRÉPARER

**Préparer**, dans son contexte traditionnel, fait référence à la transformation alimentaire (figure 23). La préparation est une étape essentielle, des pratiques à préserver, pour s'alimenter suffisamment à longueur d'année.<sup>43</sup> Après la chasse, une partie de l'animal est mangée crue, puis le reste de l'animal est divisé en parties égales pour être plus tard cuit, gelé ou séché.<sup>44</sup> L'homme et la femme mangeaient différentes parties de l'animal attrapé, en fonction des traditions et croyances. Traditionnellement, les Inuits utilisaient toutes les parties de l'animal attrapé : les parties non consommées étaient utilisées pour l'habillement, le chauffage et la fabrication d'outils.<sup>45</sup> Aucun morceau n'était gaspillé. Aujourd'hui, avec les aliments importés du Sud, la facilité de préparation des aliments est devenue une préoccupation importante dans la vie quotidienne.<sup>46</sup> Cependant, la préparation d'aliments traditionnels constitue une des activités fondamentales de la culture et de l'identité inuite.<sup>47</sup>

---

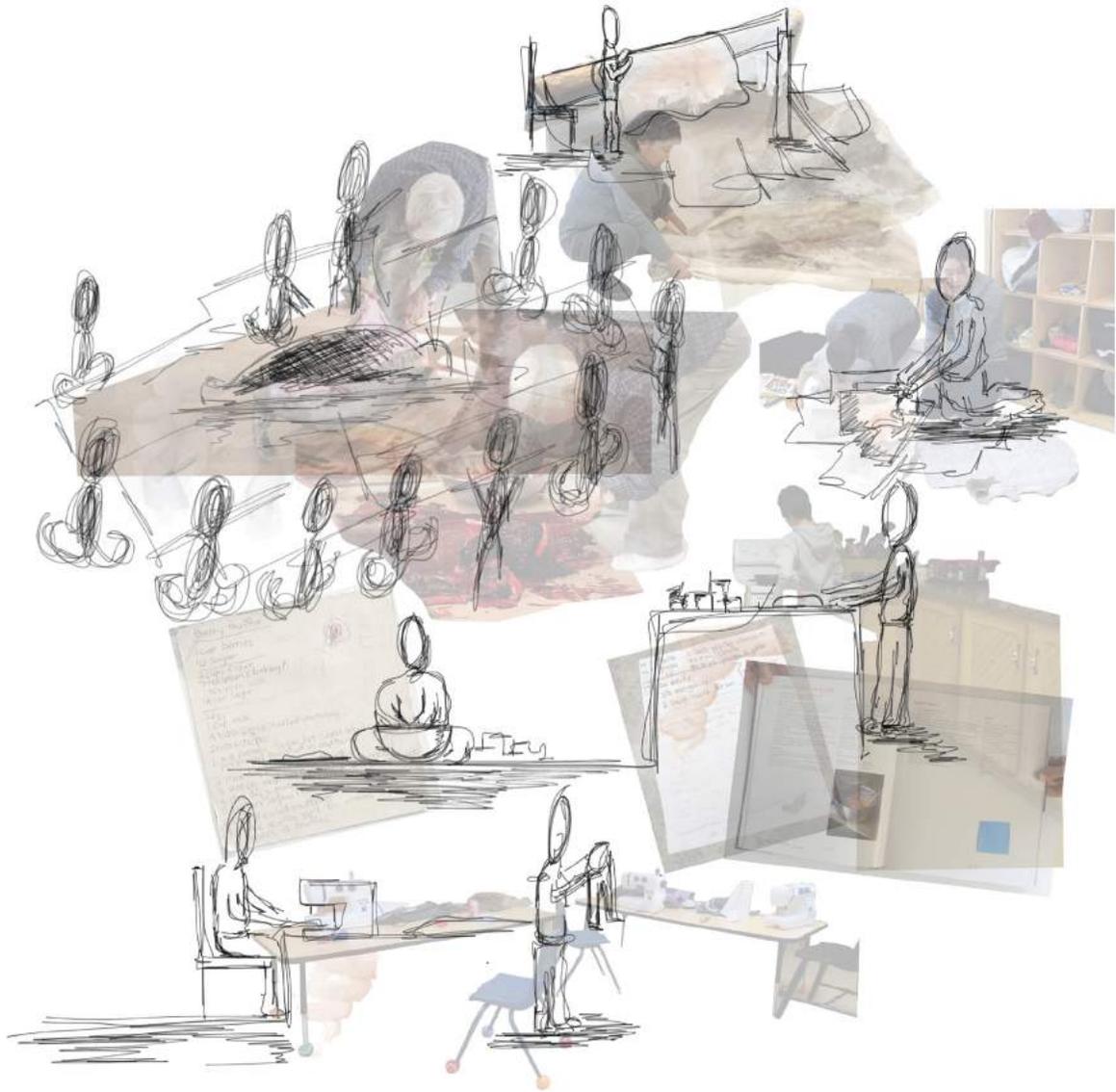
<sup>43</sup> Laflamme, « La sécurité alimentaire selon la perspective d'Inuit du Nunavik », 67.

<sup>44</sup> Laflamme, 22.

<sup>45</sup> Amanda Robinson, « Nourriture traditionnelle au Canada », dans l'Encyclopédie Canadienne, 19 juillet 2018.

<sup>46</sup> Karetak, Tester, et Tagalik, *Inuit Qaujimagatuqangit what Inuit have always known to be true*, 174.

<sup>47</sup> Watt-Cloutier, 202.



**Figure 23**  
*Préparer, analyse de terrain*

En analysant les méthodes de préparation traditionnelle encore pratiquées par les Inuits, on remarque que celles-ci sont devenues plus flexibles et que le partage des connaissances sur la préparation alimentaire traditionnelle devient l'aspect le plus vulnérable, dans le grand cadre de la sécurité alimentaire.

Dans le passé, l'*igunaq* était l'action de faire fermenter pour préparer les aliments.<sup>48</sup> Le gibier attrapé, comme le phoque et le caribou (figures 24 et 25), ou le poisson étaient déposés dans des sacs de peau, puis placés dans un endroit sombre et froid pendant un certain temps pour le faire vieillir. Quand la viande ou le poisson était prêt, il était sorti du sac et dégusté. L'*igunaq* est encore un pratiqué aujourd'hui, mais avec certaines variations qui simplifient la préparation. La viande est encore placée dans un abri non chauffé, mais elle est gardée dans des bassins en métal bien recouverts pour la laisser faisander. Le tout est souvent préparé dans des réfrigérateurs. Une autre méthode de préparation traditionnelle est la *misiraq* : une huile faite de lard de mammifères marins qui sert de trempette pour la viande et les poissons séchés ou congelés. Des morceaux de peau de phoque et une couche de lard étaient ajoutés dans la recette traditionnelle, mais aujourd'hui, le lard est coupé en bandes et placé dans des contenants, avec un couvercle de papier d'aluminium perforé. Le tout est placé dans le réfrigérateur, ou à l'extérieur, ce qui est le processus le plus vite et efficace. La préparation finale ressemble à une huile végétale, et le *misiraq* est congelé pour éviter une séparation. Les morceaux de graisse qui ne se sont pas liquéfiés sont dégustés. Une dernière méthode traditionnelle encore préparée aujourd'hui est le *muktuk*. Une préparation délicate de peau de baleine, avec une couche généreuse de lard, le tout est souvent consommé cru. Dans les méthodes alimentaires traditionnelles, les parties de l'animal comme le foie, le rein et le cœur étaient consommées par les aînés de la communauté.<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels : analyse bibliographique », 2, mars 2008, 50.

<sup>49</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, 58.

De telles méthodes de préparation traditionnelles, encore utilisées aujourd'hui, illustrent l'importance pour les Inuits de s'alimenter directement à même leur territoire. Avec le déclin des aliments traditionnels, les méthodes de préparation alimentaire deviennent de plus en plus rapides et découplées avec l'achat des aliments importés dans l'épicerie Coop de la communauté. Ceci fragilise la transmission des méthodes de préparation traditionnelles. Cependant, il est important de noter que l'approvisionnement sur le territoire tiendra toujours une place importante dans l'alimentation locale pour ses qualités nutritives.<sup>50</sup> La préparation du gibier et la cuisine, en famille, permettent aussi de renforcer les liens parmi les membres de la communauté.



**Figure 24**  
*Viande de caribou congelée*



**Figure 25**  
*Viande de phoque crue*

50 Robinson, « Nourriture traditionnelle au Canada ».

*La tente installée, la porte de la tente encadrant la vue du coucher du soleil, tous assis à proximité, un caribou attrapé l'automne passé (figure 24) a été dégusté, pendant un piquenique amical. Une cuisse congelée, déposée sur du carton découpé pour protéger la viande du sol, se trouve à côté d'un melon d'eau, qui lui a été acheté à l'épicerie Coop.*

*Des petits morceaux crus étaient coupés pour d'abord nourrir les enfants. Après, des petites tranches minces ont été dégustées crues avec une sauce secrète facile et rapide. Cette sauce ne comprenait que deux ingrédients, la sauce soja et les oignons émincés, mais celle-ci ajoutait une saveur importante au morceau de viande de caribou congelé. Comme cuisson principale, les plus gros morceaux de viande de caribou étaient coupés avec des petites patates et des oignons enrobés dans du papier d'aluminium qui étaient après placés sur le feu de camp. Une fois prêts, la viande, les patates et les oignons étaient tous dégustés ensemble. Une habitante s'est exclamée que la viande cuite est encore meilleure avec des cornichons. La cuisse de caribou a nourri plusieurs personnes ce soir-là. Un mets traditionnel avec des petits ajouts modernes, une préparation en cercle, l'atmosphère d'être ensemble sur le territoire, tout ça était très agréable et formateur...*

- Voyage à Kangiqsualujjuaq, 2019

La préparation alimentaire crée et renforce les liens sociaux communautaires.<sup>51</sup> La préparation des aliments prend place dans différents espaces (figure 11 à 14), ce qui s'explique par le fait que les animaux comme le phoque et le caribou sont souvent trop larges et trop lourds pour être préparés dans la cuisine typique des maisons.<sup>52</sup> Cette préparation est donc souvent faite directement au sol, à l'extérieur, pour ensuite être amenée à l'intérieur en plus petites quantités, puis préparée en famille. En explorant les espaces associés à la préparation alimentaire, on remarque qu'une pièce polyvalente pour la préparation est essentielle. Dans les maisons actuelles, la cuisine et le salon deviennent les principaux espaces utilisés quand il est temps de préparer de tel mets. Avec la transformation des pratiques alimentaires et le partage souhaité de l'approvisionnement et des connaissances traditionnelles, les cuisines communautaires ont rapidement apparu dans les communautés inuites comme une solution intéressante pour valoriser le partage.<sup>53</sup> Ces espaces renforcent les fonctions sociales collectives et agissent comme lieu de socialisation. La cuisine communautaire joue un rôle dans les liens de solidarité entre les familles, mais encore plus important, un rôle éducatif pour sensibiliser les familles à une alimentation saine et équilibrée.<sup>54</sup>

En prenant pour exemple la préparation du phoque, on peut voir plus en détail l'importance de la connectivité au sol et de l'aspect éducatif à préserver (figure 13). Dans cette préparation, la taille de l'animal dicte le choix de l'espace de préparation. Le carton et le plastique deviennent des matériaux cruciaux pendant la préparation, puisqu'ils protègent le plancher des dégâts. Alors que le carton se trouve en abondance, son entreposage, bien qu'important, n'est pas souvent pas intégré dans l'aménagement des espaces.

---

<sup>51</sup> Peter C. Dawson, « Seeing like an Inuit Family: The Relationship between House Form and Culture in Northern Canada », *Études Inuit*, 30, n° 2 (2006): 127, <https://doi.org/10.7202/017568ar>.

<sup>52</sup> Dawson, 127.

<sup>53</sup> Claire Bauler, « Nourrir la communauté Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik » (Québec, Québec, Université Laval, 2017), 7.

<sup>54</sup> Bauler, 72.

*La préparation du phoque sur le territoire, ainsi que la préparation à l'école Ulluriaq se sont faites de façon différente dépendant de leur contexte, mais soulèvent l'importance de la préparation traditionnelle. Le phoque chassé et préparé sur le territoire était trop gros pour être nettoyé à l'intérieur. La communauté s'est rassemblée près du quai et la préparation s'est faite directement sur le gravier de la plage. La viande crue a été partagée avec toutes les personnes présentes et le reste de la viande a été partagé avec le reste de la communauté.*

*Pour le nettoyage du phoque à l'école (qui se passe juste une fois par année) (figure 26), avec le carton déposé sur le sol de la salle de classe et les élèves, les enseignants et des membres de la communauté se sont rassemblés en forme de cercle pour observer l'action exécutée par l'ainé. L'apprentissage intégré à l'action de préparer a servi de leçon importante aux élèves, grâce aux partages d'histoires et d'explications fournies par l'ainé.*

- Voyage à Kangiqsualujjuaq, 2019

La préparation, cette seconde action au cœur du cycle alimentaire, nécessite ainsi un grand contact au sol intérieur ou extérieur comme vu dans les figures 11, 13 et 14. Pour préparer, seul ou en groupe, le carton devient le canevas de l'action. Cependant, tel que mentionné, l'emplacement du lieu de préparation varie en fonction de la taille de l'animal à préparer. À l'extérieur, le territoire est sans limites, mais à l'intérieur, un grand espace flexible devient nécessaire. Les figures 11 à 15 illustrent les différents modes de préparation : sur le territoire, dans le camp de chasse, sur le sol ou sur des comptoirs, ou dans un grand espace comme une salle de classe dans l'école. Un espace bien pensé pour s'adapter à de telles pratiques semble essentiel dans un bâtiment qui supporterait l'alimentation traditionnelle. Par exemple, une cuisine ou un espace de préparation intérieur qui peut accommoder un grand groupe, qui se place en cercle sur le sol, combiné à un espace de préparation extérieur, sont des pistes architecturales intéressantes pour supporter la préparation traditionnelle.



**Figure 26**  
*Préparation du phoque*

### 1.3 PARTAGER

Finale­ment, **partager** se rap­porte à la consommation, aux liens sociaux et à la solidarité que dé­veloppe la communauté lorsqu'elle fait face à certains obstacles dans l'accès aux aliments.<sup>55</sup> L'action du partage constitue un mé­canisme fon­damental de l'économie vernaculaire, au cœur de la culture (figure 27). Après une journée de chasse, de pêche ou de cueillette, les aliments apportés au village sont immédiatement partagés. Les enfants ainsi que les aînés sont toujours en première importance, mais le partage supporte aussi les familles dans le besoin.<sup>56</sup> Puisque le partage est une expression identitaire pour les peuples inuits, on s'inquiète parfois de la perte d'une telle pratique dans les communautés.<sup>57</sup> Le partage est directement lié avec les deux actions précédentes, soit l'approvisionnement et la préparation.

---

<sup>55</sup> Gombay, *Placing Economies : Telling stories about food and making a living*, 156.

<sup>56</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels : analyse bibliographique », 58.

<sup>57</sup> Gombay, *Placing Economies : Telling stories about food and making a living*, 158.



**Figure 27**  
*Partager, analyse de terrain*

La prise des repas constitue un des meilleurs exemples du partage alimentaire.<sup>58</sup> Cependant, il ne faut pas oublier que l'approvisionnement et la préparation de la nourriture sont les étapes fondamentales qui supportent le partage des repas. Cette action démontre l'importance accordée à l'apprentissage des responsabilités, de la patience et du respect chez les jeunes.<sup>59</sup> Puisque le partage, une pratique spatiale, occupe plusieurs personnes au même moment, dans la maison typique inuite, les meubles du salon et de la cuisine sont souvent déplacés pour favoriser les gestes du partage.<sup>60</sup> Le partage se fait à plusieurs étapes du processus alimentaire. Le partage initial se fait pendant la préparation et la séparation de la viande chassée (figure 28). Il se fait aussi pendant la consommation de la nourriture, pendant les repas. Les mets traditionnels sont toujours partagés et consommés toujours sur le sol (figure 11 à 15). Ce contact au sol démontre l'importance et l'intimité de l'action, tout en accordant une importance particulière à l'animal chassé. Il est intéressant de noter qu'au contraire, la nourriture importée et vendue dans l'épicerie Coop de la communauté est souvent mangée à la table.<sup>61</sup> Au sein de la communauté, le partage sert à solidifier et maintenir les liens sociaux. Mais, il faut noter que le partage ne s'arrête pas là; d'une telle action dérive le bien-être, la santé, les loisirs, la spiritualité, l'esprit communautaire, la fierté, l'estime de soi ainsi que l'éducation des enfants (figure 29).<sup>62</sup>

---

<sup>58</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels : analyse bibliographique », 58.

<sup>59</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, 58.

<sup>60</sup> Dawson, « Seeing like an Inuit Family: The Relationship between House Form and Culture in Northern Canada », 127.

<sup>61</sup> Dawson, 127.

<sup>62</sup> Réseau sur la sécurité alimentaire, « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels : analyse bibliographique », 58.

Pour supporter l'exercice du partage, il existe déjà des initiatives comme le programme des chasseurs et les congélateurs communautaires (figure 34), qui deviennent une réponse pour le partage alimentaire durable et pour entreposer suffisamment de nourriture à longueur d'année. Le programme de chasseurs permet l'échange entre la viande chassée et une somme d'argent pour continuer l'approvisionnement moderne tout en couvrant les coûts du transport, de l'essence, des fusils et cartouches. Ce programme constitue seulement une partie du grand cadre du partage communautaire. Une fois la viande amenée par le chasseur, celle-ci est stockée dans le congélateur communautaire et devient un bien public gratuit pour la communauté. Plusieurs familles comptent sur l'approvisionnement du congélateur communautaire. Celui-ci contribue à l'équilibre entre le maintien de l'activité traditionnelle et les réalités contemporaines de l'approvisionnement.<sup>63</sup>



**Figure 28**  
*Ombles chevaliers*

<sup>63</sup> Thibeault, *De la banquise au congélateur: mondialisation et culture au Nunavik*, 108.

*Assis en rond sur le sol, dans la salle de classe de 5 et 6 à l'école Ulluriaq, avec en avant deux aînés de la communauté, le partage d'histoires a duré toute la matinée.*

*L'homme commence le partage avec une histoire de chasse avec son père quand il était jeune. Il explique les dangers associés à la chasse d'ours blanc. Il explique que le plus gros ours blanc qu'il a attrapé comme chasseur était de 13 pieds en longueur, et qu'il a chassé un total de 53 ours blancs pour s'approvisionner dans sa vie. Il continue à expliquer que dans le passé, son père, pour s'approvisionner, voyageait beaucoup au sein du territoire, il suivait les animaux. Il mentionne que la viande fermentée était pratique lors des voyages sur le territoire, pour ne pas gaspiller son stock de nourriture. Il ajoute qu'il adore la viande crue du morse (muktuk). Il explique l'importance de s'approvisionner sur son territoire et que la viande de chasse est pleine de protéines, et la raison pour laquelle il n'a jamais froid dans un climat si extrême. Il ajoute que cette viande nous garde en forme et en santé. Il termine son partage avec une histoire touchante et raconte qu'il a toujours voulu être un bon chasseur comme son père. Ce climat n'est pas facile et les jeunes d'aujourd'hui doivent le réaliser; on est en train de créer un deuxième monde au lieu de préserver les terres que nos ancêtres ont créées.*

*La femme mentionne que les bleuets et la sève d'arbre sont souvent utilisés comme de bons remèdes maison. Elle continue en expliquant qu'elle aime utiliser les remèdes provenant des terres, parce que les terres sont là pour nous guérir. Elle continue en expliquant ses mets préférés et les méthodes de préparation encore utilisées aujourd'hui dans sa cuisine.*

- Voyage à Kangiqsualujjuaq, 2020

Tel que décrit dans cette section, le partage est une action clé des pratiques alimentaires locales et est fortement lié aux autres actions décrites précédemment (voir figures 11 à 15). Ces pratiques de partage prennent place dans différents lieux dans le village et ne sont pas nécessairement liées les unes aux autres, que ce soit par le congélateur communautaire ou encore dans la préparation de repas à partager avec les membres de la communauté dans le besoin. L'analyse indique qu'un lieu central, un noyau de partage, pourrait permettre de renforcer les pratiques en cours et supporter la sécurité alimentaire.



**Figure 29**  
*Partage Communautaire*

## CHAPITRE DEUX



**Figure 30**  
*Le village de Kangiqsualujjuaq*

**Figure 31**  
*Fondations nordiques*

## LA COMMUNAUTÉ DE KANGIQSUALUJJUAQ

---

J'ai choisi de situer ma thèse dans la communauté de Kangiqsualujjuaq (*la très grande baie*), qui se trouve sur le bord de la rivière George, au Nunavik (figure 32). Certains Kangiqsualujjamiut ont exprimé leurs inquiétudes face à la perte de connaissances et la difficulté de maintenir leurs pratiques d'alimentation traditionnelles. Ils espèrent qu'ils ne perdront pas cet élément fondateur de leur culture, face aux changements environnementaux qui posent des défis pour l'approvisionnement, et dont dérive une diminution du partage des connaissances traditionnelles.<sup>64</sup> Cette communauté possède donc un intérêt pour réfléchir à la préservation de leur alimentation traditionnelle et, plus largement, à leur sécurité alimentaire.

Cette communauté se situe dans le bas arctique près de la limite forestière de la zone de bas arbuste.<sup>65</sup> La région est composée de pergélisol qui s'étend sous les vallées, les plateaux, ainsi que les montagnes. Le village de Kangiqsualujjuaq, anciennement George River, a commencé à se développer en 1960, après la création de la première coopérative par les Inuits dans la région.<sup>66</sup> La communauté a été fondée officiellement en 1962 et possède aujourd'hui une population d'environ 942 habitants, répartie dans environ 200 logements, sur un territoire de 35,05 km<sup>2</sup>.<sup>67</sup> Le village constitue l'entrée principale du Parc national Kuururjuaq, qui ouvre une grande porte au territoire inuit du nord-est du Nunavik.

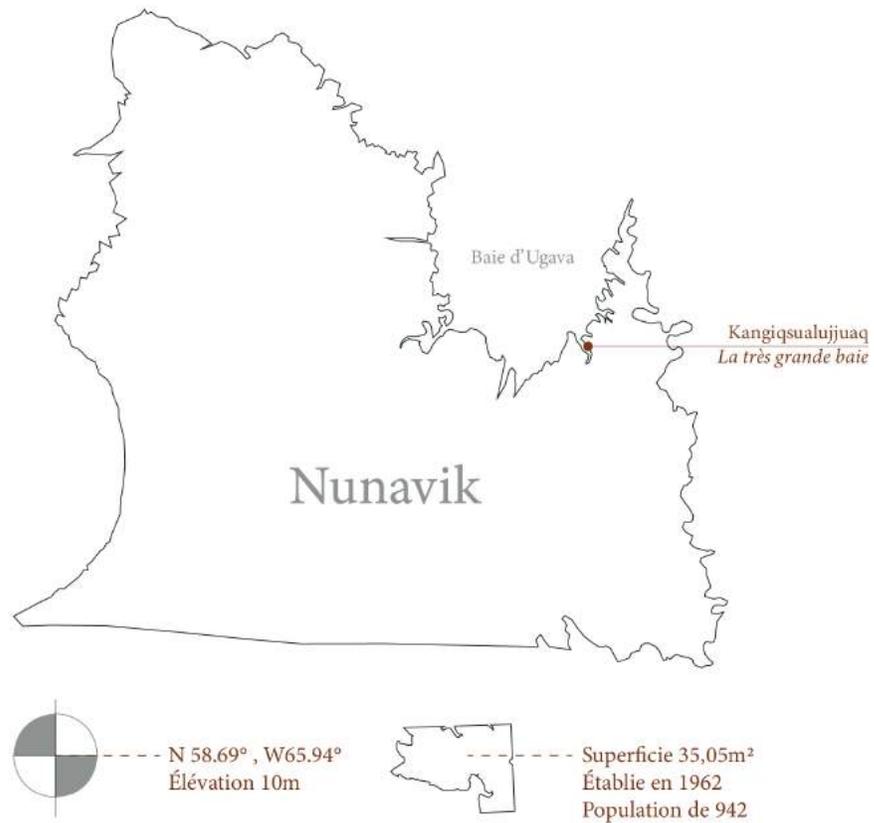
---

<sup>64</sup> Alain Cuerrier, José Gérin-Lajoie, et Laura Siegwart Collier, « *The caribou taste different now* » : *Inuit elders observe climate change (Nunavut Arctic College Media, 2016)*, 214.

<sup>65</sup> Alain Cuerrier, José Gérin-Lajoie, et Laura Siegwart Collier, 213.

<sup>66</sup> Maggie Emudluk, « *Qarmaapik House: A Multi-Use and Safe Place for Families in Kangiqsualujjuaq* », *Northern Public Affairs*, juillet 2017, 37.

<sup>67</sup> Geneviève Vachon et al., *Habiter ici : portrait des communautés innues du Nitassinan et des villages inuit du Nunavik : Living here : portrait of the Innu communities of Nitassinan and Inuit villages of Nunavik (Groupe habitats et cultures, École d'Architecture de l'université Laval, 2017)*, 199.



**Figure 32**  
*Kangiqualujjuaq, Nunavik*

## 2.1 L'ÉVOLUTION DE L'ALIMENTATION LOCALE

Pour s'approvisionner, à l'époque des campements, la communauté s'installait dans des endroits en bordure de rivière, les plus concentrés en ressources naturelles (figure 19).<sup>68</sup> Grâce aux campements temporaires, les mouvements familles sur le territoire étaient relativement faciles et flexibles pendant les quatre saisons de l'année. Ils avaient ainsi accès à des terres de chasse pour le caribou, de piégeage et une abondance de pêche, pour une réserve de viande et de fourrure, et à du bois pour se chauffer et s'abriter. En 1958, avec les ressources disponibles à l'endroit où se trouve aujourd'hui le village de Kangiqsualujjuaq, la première coopérative d'exploitation de ressources naturelles a été fondée. Le commerce de l'omble chevalier et l'exploitation du bois a ainsi créé un nouvel espoir pour les communautés inuites dans la région. L'exploitation de ces ressources témoignait de l'importance de l'approvisionnement sur le territoire : le bois était utilisé sur place et exporté dans les villages à proximité et l'omble chevalier était pêché, nettoyé, congelé, partagé et vendu (figure 33).<sup>69</sup>



**Figure 33**  
*Nettoyage de l'omble chevalier, Kangiqsualujjuaq, 1960*

<sup>68</sup> Kangiqsualujjuaq, Nunavik, « Exposition du village au centre du parc national Kuururjuaq » (Parc national Kuururjuaq, octobre 2019).

<sup>69</sup> Kangiqsualujjuaq, Nunavik, « Exposition du village au centre du parc national Kuururjuaq » (Parc national Kuururjuaq, octobre 2019).

En 1980, le village de Kangiqsualujjuaq devient légalement une municipalité.<sup>70</sup> Ceci oblige les habitants à s'adapter à un mode de vie plus moderne, un ajustement difficile pour la communauté et son mode de vie traditionnel. L'omble chevalier est encore pêché tous les jours dans des filets dans la rivière George, puis amené au congélateur communautaire (figure 34), nettoyé et partagé avec les familles de la communauté. Le poisson en surplus est vendu à la coopérative de la communauté.

Face à la diversification des sources alimentaires, au déclin des ressources naturelles et à la possibilité limitée de s'approvisionner sur le territoire, la communauté de Kangiqsualujjuaq a développé des initiatives liées à une alimentation plus durable et locale. On y trouve notamment un nouveau congélateur communautaire (figure 34), efficace pour supporter leurs besoins alimentaires. Ce congélateur permet de conserver des grandes quantités de viande et de poisson, comme le caribou, le phoque, le lièvre, le lagopède, l'omble chevalier et le saumon. Ce stock est accessible dans le congélateur lorsqu'une famille en a besoin. La communauté possède aussi une nouvelle serre, construite en 2018 (figure 35). Cette serre est encore en découverte par les habitants, mais elle permet de produire des légumes frais pendant trois saisons de l'année. On y trouve des pommes de terre, des fèves, des piments, des radis, de la laitue ainsi que des carottes. Les aliments importés du Sud disponibles au magasin nordique et à la coopérative constituent un autre volet de l'alimentation dans le village. Trouver un équilibre entre la nourriture importée et les aliments traditionnels, comme le poisson, la viande de phoque et même les baies cueillies sur place, est crucial pour supporter la culture et la sécurité alimentaire aujourd'hui.

---

<sup>70</sup> Emudluk, « *Qarmaapik House: A Multi-Use and Safe Place for Families in Kangiqsualujjuaq* », 37.



**Figure 34**  
*Le congélateur communautaire de Kangiqsualujjuaq*



**Figure 35**  
*La serre de Kangiqsualujjuaq*

## 2.2 LES CUISINES COMMUNAUTAIRES

La cuisine communautaire, un projet pilote lancé par la Régie régionale de la santé et de services sociaux du Nunavik (RRSSSN), est une réponse aux situations d'insécurité alimentaire dans les familles.<sup>71</sup> La cuisine communautaire joue un rôle dans le renforcement des liens familiaux, mais surtout un rôle éducatif pour sensibiliser les familles à une alimentation saine et équilibrée.<sup>72</sup> Dans le village de Kangiqsualujjuaq, ce projet pilote est intégré avec la maison Qarmaapik, une maison de soutien pour les familles en crise et pour renforcer les valeurs traditionnelles inuites.<sup>73</sup> La cuisine communautaire permet de soutenir la communauté dans ses besoins alimentaires, mais aussi culturels.<sup>74</sup> Une étude mentionne que la préparation d'aliments traditionnels dans la cuisine communautaire soutient une plus grande participation et une entraide dans la communauté que les mets préparés avec des aliments importés de l'épicerie.<sup>75</sup> Une partie de la viande chassée est donnée à la cuisine communautaire pour partager avec les familles en crise, mais aussi pour supporter l'apprentissage. Cependant, l'approvisionnement en aliment traditionnel est parfois difficile. Un livre de recettes religieusement utilisé pour la préparation de certains mets, « *La cuisine de la famille du Nunavik* », créé par la Régie régionale de la santé et de services sociaux du Nunavik (RRSSSN) (figure 15) a été envoyé à toutes les familles de chaque communauté au Nunavik, afin de favoriser un équilibre entre la cuisine traditionnelle et moderne. Une des employées de la maison Qarmaapik m'a montrée les recettes les plus aimées par la communauté. Des taches de sauces et des petites notes sur le côté des pages confirment les recettes les plus utilisées.

<sup>71</sup> Bauler, « *Nourrir la communauté Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik* », 54.

<sup>72</sup> Bauler, 72.

<sup>73</sup> Emudluk, « *Qarmaapik House: A Multi-Use and Safe Place for Families in Kangiqsualujjuaq* », 37.

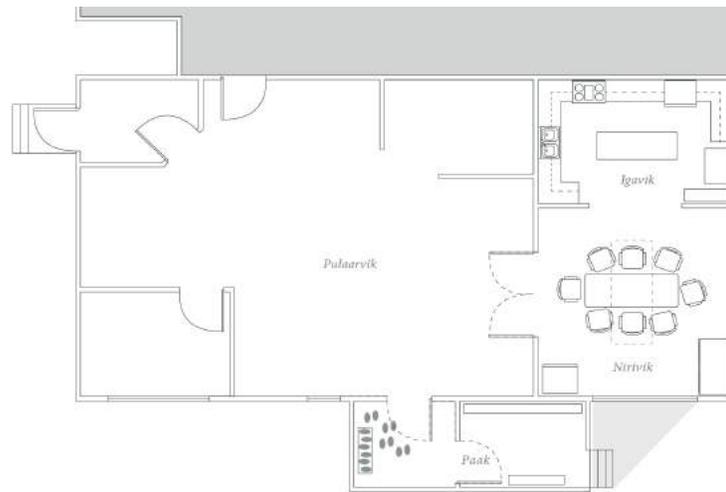
<sup>74</sup> Bauler, « *Nourrir la communauté Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik* », 54.

<sup>75</sup> Bauler, 63.

La maison Qarmaapik offre des cours de cuisine toutes les semaines, en rotation : une semaine le lundi, mercredi, vendredi et l'autre semaine, le mardi et le jeudi. Les classes deviennent de plus en plus nombreuses, mais la cuisine peut seulement accommoder 10 à 15 personnes. Des classes de couture sont aussi offertes chaque jour : une session en après-midi et un autre en soirée. Une employée mentionne que les femmes de la communauté aiment bien venir apprendre comment faire des vêtements et simplement socialiser entre femmes. Un endroit si important à l'alimentation du village est essentiel pour la communauté. Cependant, actuellement, la maison Qarmaapik et la cuisine communautaire partagent les mêmes espaces. Les intervenantes locales nous ont mentionné que lorsqu'une famille séjourne dans la maison, la cuisine communautaire et toutes les autres activités communautaires sont annulées pour conserver la confidentialité de la famille. Cet endroit, qui possède une telle importance pour la communauté, est ainsi largement affecté par la mixité et la non-compatibilité de son programme.

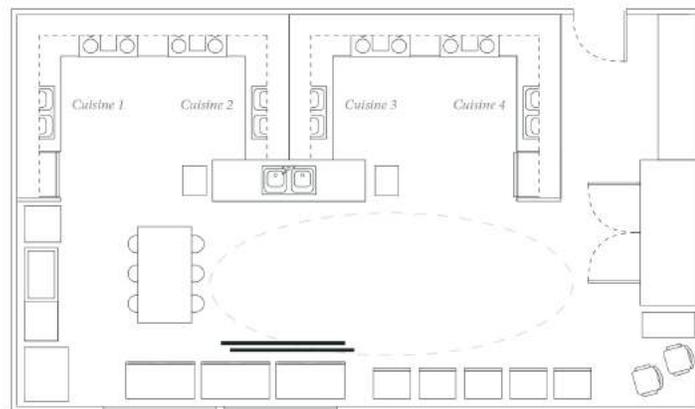
Puisque la maison Qarmaapik sera rénovée dans les prochaines années, il devient intéressant de repenser un tel lieu, en séparant les programmes et en valorisant davantage le volet de l'alimentation traditionnelle et la cuisine communautaire. Il devient ainsi pertinent de se questionner sur les manières de supporter les besoins et aspirations de la communauté en matière de sécurité et de durabilité alimentaires, en valorisant les activités d'approvisionnement, de préparation et de partage. Des observations réalisées dans les cuisines de la maison Qarmaapik et de l'école Ulluriaq suggèrent des caractéristiques architecturales importantes pour pouvoir concevoir un tel espace. (Voir figures 36 et 37)

**Figure 36**  
Plan de la cuisine de  
la maison Qarmaapik  
(Le Mouël)



La cuisine dans la maison Qarmaapik possède une grande table dans la salle à manger qui devient le cœur de la maison. Les préparations traditionnelles, toujours sur le sol, se font dans les coins de la cuisine. Il est mentionné par une employée qu'il n'y a pas beaucoup d'endroits pour entreposer le carton, les équipements de cuisine ou même de la nourriture sèche. Les armoires sont trop hautes, la troisième étagère reste vide et un panier d'épices est toujours placé près des cuisinières pour les avoir à portée de main pendant la cuisson.

**Figure 37**  
Plan de la cuisine de  
l'école Ulluriaq



La cuisine de l'école Ulluriaq possède quatre cuisinières identiques pour accommoder des classes de cuisine, le dernier bout agit comme un comptoir pour servir. On trouve un mur complet de congélateurs et de réfrigérateurs pour stocker de la nourriture, ainsi que deux entrepôts pour la nourriture sèche et le carton utilisé pour des préparations sur le sol. Un grand endroit flexible dans le milieu de la pièce accomode les préparations sur le sol ou permet d'installer des tables.

# CHAPITRE TROIS



**Figure 38**  
*Le site « des barils »*

**Figure 39**  
*La maquette de site*

## MÉTHODES DE RECHERCHE

---

### 3.1 VISITES DANS LA COMMUNAUTÉ

Des séjours sur place ont permis un engagement et des échanges avec la communauté. Mon premier voyage, réalisé en octobre 2019, m'a donné la chance de connaître le village, de tenter de mieux comprendre la problématique alimentaire, et surtout de pouvoir rencontrer les habitants et intervenants locaux.

Un deuxième voyage, en février 2020, a tenté de valider avec la communauté un design préliminaire et ainsi solidifier mon cadre théorique. Plusieurs discussions ont eu lieu, à la maison Qarmaapik, à l'école Ulluriaq, au centre du parc Kuururjuaq, au congélateur communautaire et avec plusieurs membres de la communauté pour tenter de mieux comprendre les pratiques et les besoins alimentaires.

#### 3.1.1 APPROCHE CARTOGRAPHIQUE

En préparation de mes deux voyages, j'ai imprimé une carte du village. Cette carte de base m'a permis de documenter les activités réalisées avec des membres de la communauté, les discussions et mes découvertes. Les cartes « de chantier » se trouvent en Annexes 2 et 3.

Malgré les transformations des pratiques alimentaires chez les communautés inuites, les déplacements sur le territoire et la transmission orale des connaissances demeurent toujours des pratiques importantes, fortement ancrées dans la culture. Des trajets pratiqués par les aînés et les savoirs associés permettent de garantir des voyages de chasse sécuritaires pour les générations suivantes, pour bien s'approvisionner. Pour réussir à capter une telle richesse culturelle dans la recherche, une approche cartographique a été employée pour rassembler les résultats de mes rencontres et visites dans le village et dans

les environs. De ces cartes, développées entièrement pendant mes séjours à Kangiqsualujjuaq, on peut extraire différentes couches d'information sur les pratiques alimentaires et autres connaissances spatiales, sociales et culturelles partagées oralement. En superposant ces différentes couches d'informations, il est possible de réfléchir à une nouvelle lecture de la sécurité alimentaire.

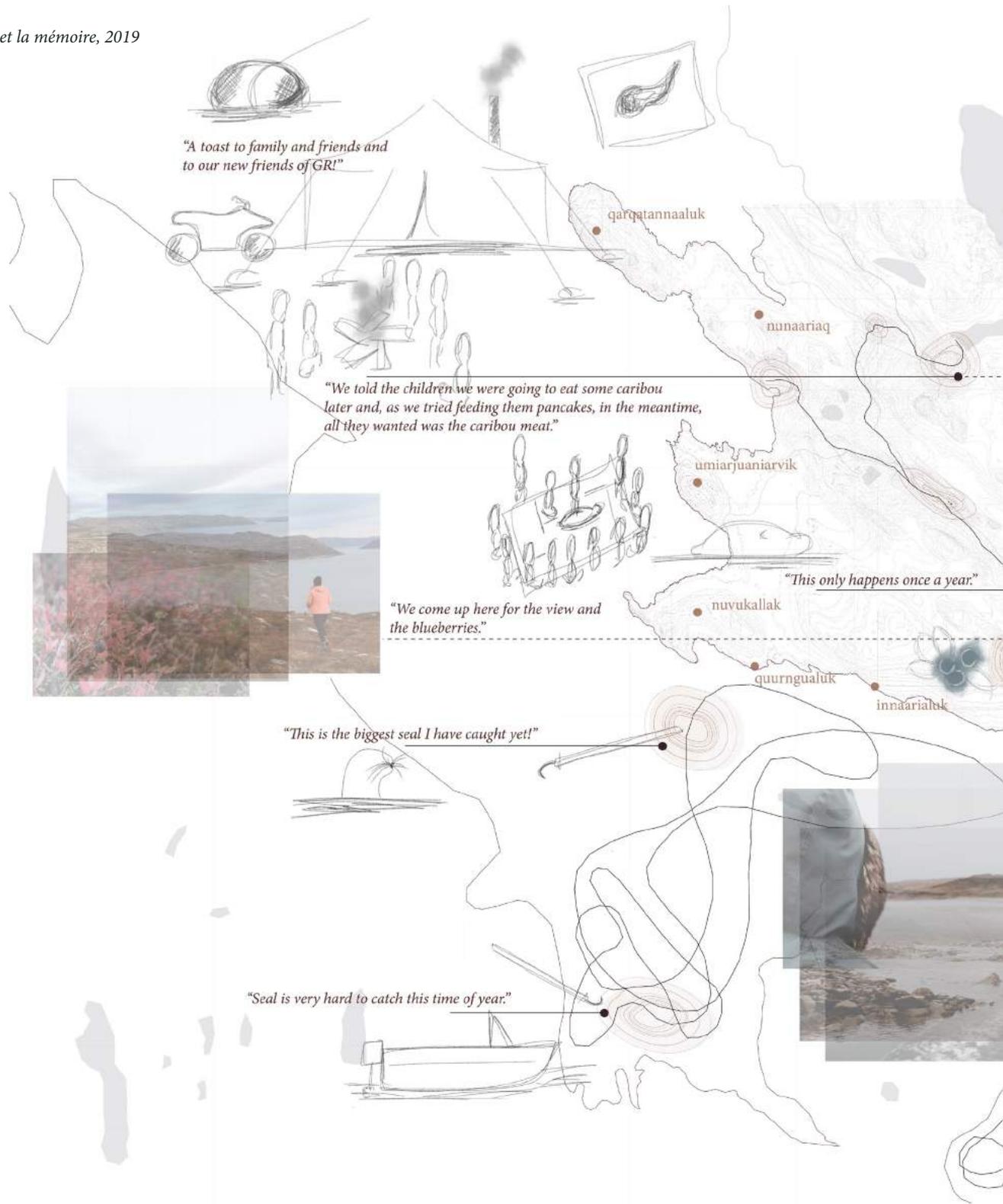
La carte créée pendant mon premier séjour (figure 40) montre principalement l'importance du rapport au territoire. En supprimant les rues et autres délimitations physiques du village sur la carte de base, ce sont surtout les souvenirs des trajets dans le village et le territoire immédiat pour l'approvisionnement qui sont mis en valeur. Des photos, des croquis ainsi que des notes de chantier complètent cette information et rapportent l'expérience de la chasse et la visite du territoire pendant l'automne.

Pendant mon deuxième voyage (figure 41), une analyse cartographique un peu plus rigoureuse expose les pratiques alimentaires dans la communauté. En restant un peu plus près du village, la cartographie des échanges réalisés au congélateur communautaire, à l'école et à la maison Qarmaapik, met en lumière le noyau alimentaire qui se forme dans la communauté pendant l'hiver. Encore cette fois, la carte met en valeur l'information partagée à l'aide de différents médiums.

Une énorme quantité d'information a été partagée avec moi pendant mes deux séjours et pendant d'autres discussions, au-delà des voyages. Je voudrais souligner l'immense générosité des habitants de Kangiqsualujjuaq dans le partage de leurs connaissances et activités. Celles-ci ne pourront jamais être capturées dans une seule carte.

Figure 40

Le territoire et la mémoire, 2019





*Le territoire et la mémoire*



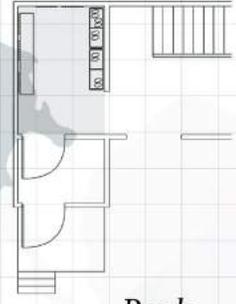
Figure 41  
L'alimentation nordique, 2020



PREPARATION  
 CUISSON  
 CONTACT AU SOL



"This is one of our favorite recipes in the book (Nanavik family Cookbook, sent to all the families in Nanavik to promote a modern and traditional food diet)"



Une porte toujours ouverte, à l'année longue.

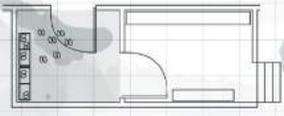


Le contact au sol

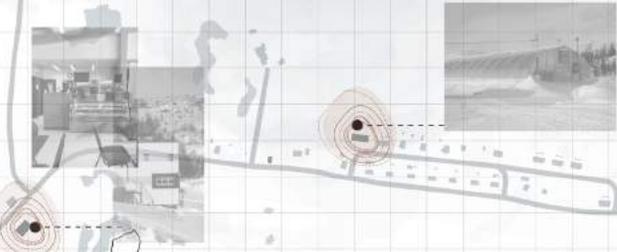
"The cupboards are too high for us, we never put things on the top shelves. When we prepare traditional foods, like caribou, we always set up on the floor or the table. We ALWAYS use caribou, but we never have a place to store it... Our kitchen is too small for what we want to do... This kitchen is the heart of the house. Big windows, we love seeing the landscape outside. We have about 10-15 people for the cooking classes, we would like more but we can't accommodate... (we have cooking and sewing classes right now because there are no families in the house, cooking classes rotating Monday, Wednesday, Friday, and Tuesday, Wednesday, and sewing classes every day twice a day) We use the dining table a lot. Big open space with lots of storage would be nice. We always keep our spices close to the stove when we are cooking."

Quand il y a une famille dans la maison, toutes activités communautaires sont annulées pour garder la famille anonyme... Donc il faut trouver une solution en séparant les deux programmes. (Maison de refuge - activités communautaire)

Paak



« Une fois par année, on fait une journée culture, on installe des tentes dans la cour d'école et on boit du thé, on mange de la banquette, de la viande chassée et on se conte des histoires »



"It's hard to get elders up here and do traditional activities with the community... is it too far? I don't know. But having a place of value that the community is attracted to is something we need, maybe closer? Like over there? (He points by the water, by the community docking.) We need to preserve our traditional ways. It's so important to us."

De la viande et de la peau de phoque vendue à l'épicerie



Le cycle du congélateur communautaire



« On avait plusieurs congélateurs dans le passé parce qu'il était besoin, mais maintenant on n'a qu'un gros sur le bord de l'eau, et c'est assez pour la communauté. Le premier congélateur bleu était fait en bois, et le bois commençait à pourrir donc un immense congélateur a été construit. »

Une table d'appoint pour recevoir les articles et dans un spectacle toutes les formes de la nourriture - viande



Une table pour les animaux et le poisson  
 Une table pour les animaux et le poisson  
 Une table pour les animaux et le poisson



"Nets in the river are used to catch the fish daily. These two piles of fish aren't a lot to what we normally catch on the daily, but these two piles were caught yesterday and will be disbursed to the community today."

Une table pour les animaux et le poisson  
 Une table pour les animaux et le poisson  
 Une table pour les animaux et le poisson

L'alimentation nordique



### 3.2 SÉLECTION DU SITE

L'approche cartographique développée a également supporté le processus de sélection du site pour le projet architectural proposé. À l'échelle locale, une analyse des lieux associés à l'alimentation a révélé deux noyaux dans le village, qui détiennent chacun différentes fonctions. Le premier noyau, qui englobe le « vieux » village, contient la majorité des fonctions alimentaires, comme le congélateur communautaire, l'épicerie Coop, l'école, la maison Qarmaapik et la station d'essence. Le second noyau, situé un peu plus loin du village, inclut la toute nouvelle serre (figure 42). Le noyau le plus central a été exploré plus en détail dû à la densité des fonctions déjà présentes.

Le site « des barils » est un terrain qui n'est actuellement pas occupé par la communauté, mais qui possède plusieurs avantages pour le développement d'un projet en lien avec les pratiques alimentaires de la communauté. D'abord, ce site central dans le village se trouve à proximité de plusieurs autres fonctions alimentaires déjà présentes dans le noyau (figure 44). Il est aussi marqué un passage fortement utilisé par la communauté pour se rendre à la station d'essence et au quai, ce qui coupe le site en deux parties inégales (figure 45). De plus, le site possède une connexion physique et visuelle à la baie, qui est cruciale pour la préservation des pratiques d'alimentation traditionnelles, comme la chasse au phoque et la pêche (figure 43 et 44). Finalement, l'analyse des conditions géographiques et de la topographie révèle que les deux grandes montagnes qui entourent le village, ainsi que les mouvements de la marée créent une superposition territoriale intéressante (figure 43).

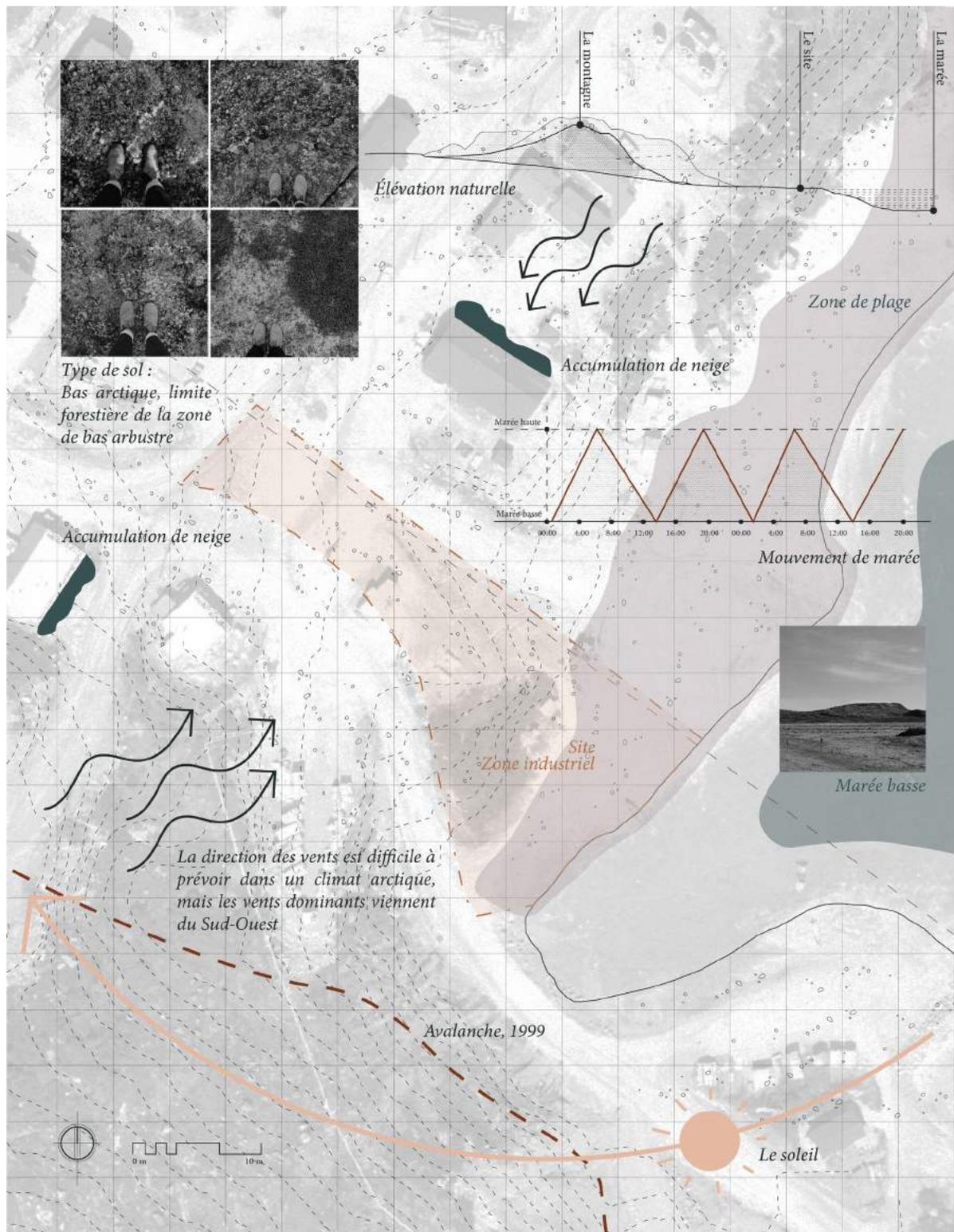
Au-delà d'une analyse du site et de ses conditions géographiques, une analyse plus large de l'empreinte et de la connectivité physique des bâtiments sur le territoire a été réalisée. Pendant les séjours sur place, j'ai observé les différentes techniques de fondation ainsi que le mouvement de la neige en fonction des vents et du pergélisol (figure 43 et 45). Cependant, avec toutes les activités traditionnelles réalisées à l'intérieur et à l'extérieur, le contact au sol était aussi primordial. Donc, comment traduire cette importance du contact au sol dans le bâti, alors que celui-ci possède généralement des fondations surélevées ?

Finalement, une dernière analyse de certaines pratiques spatiales montre le rôle du porche froid intérieur dans la maison nordique d'aujourd'hui (figure 46). Une porte toujours ouverte, ou jamais barrée, devient l'élément de transition entre l'intérieur et l'extérieur. Le porche (ou la plateforme) extérieur est souvent utilisé comme garde-manger ou comme endroit pour ranger des vêtements de chasse.

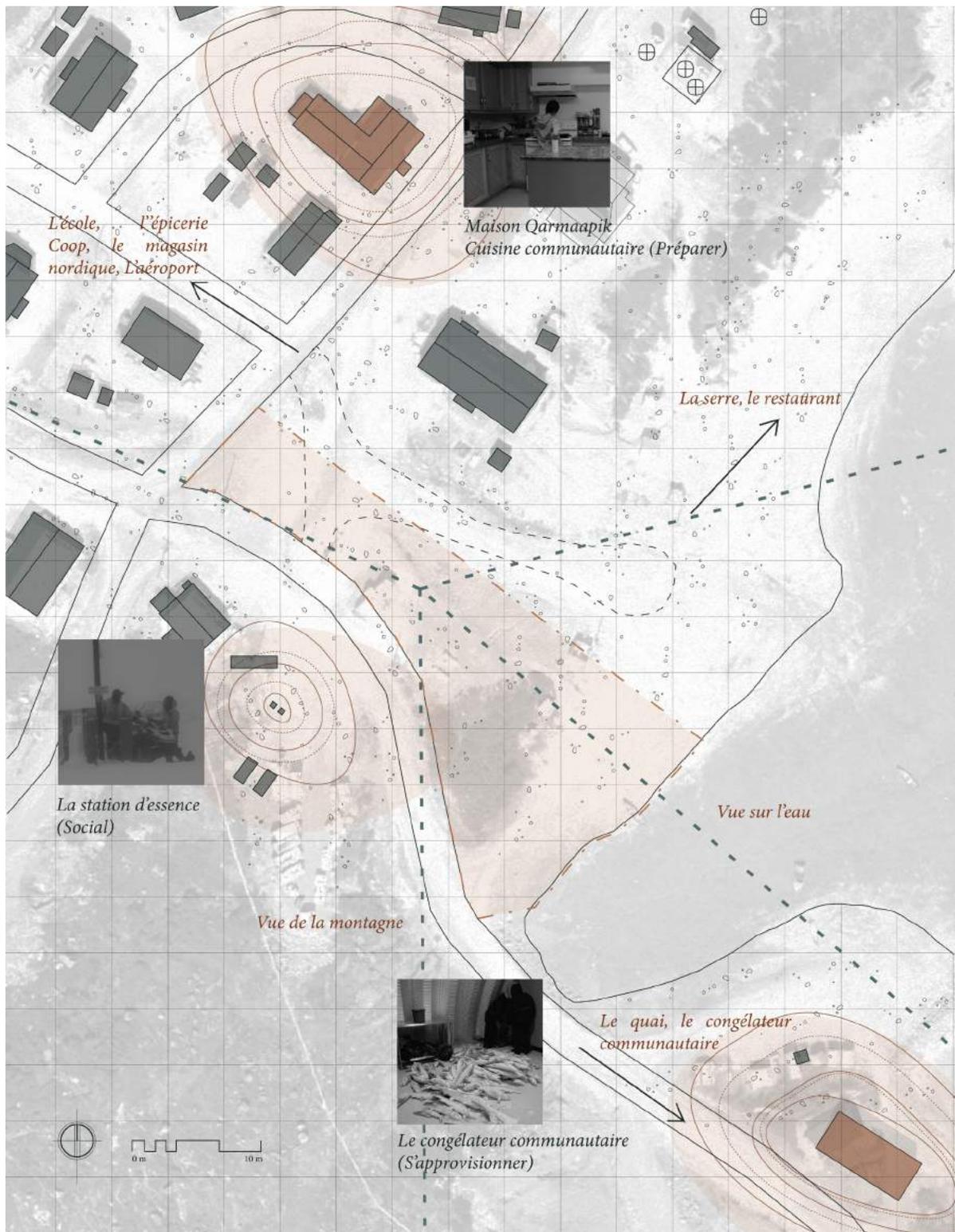
**Figure 42**  
Noyaux alimentaires



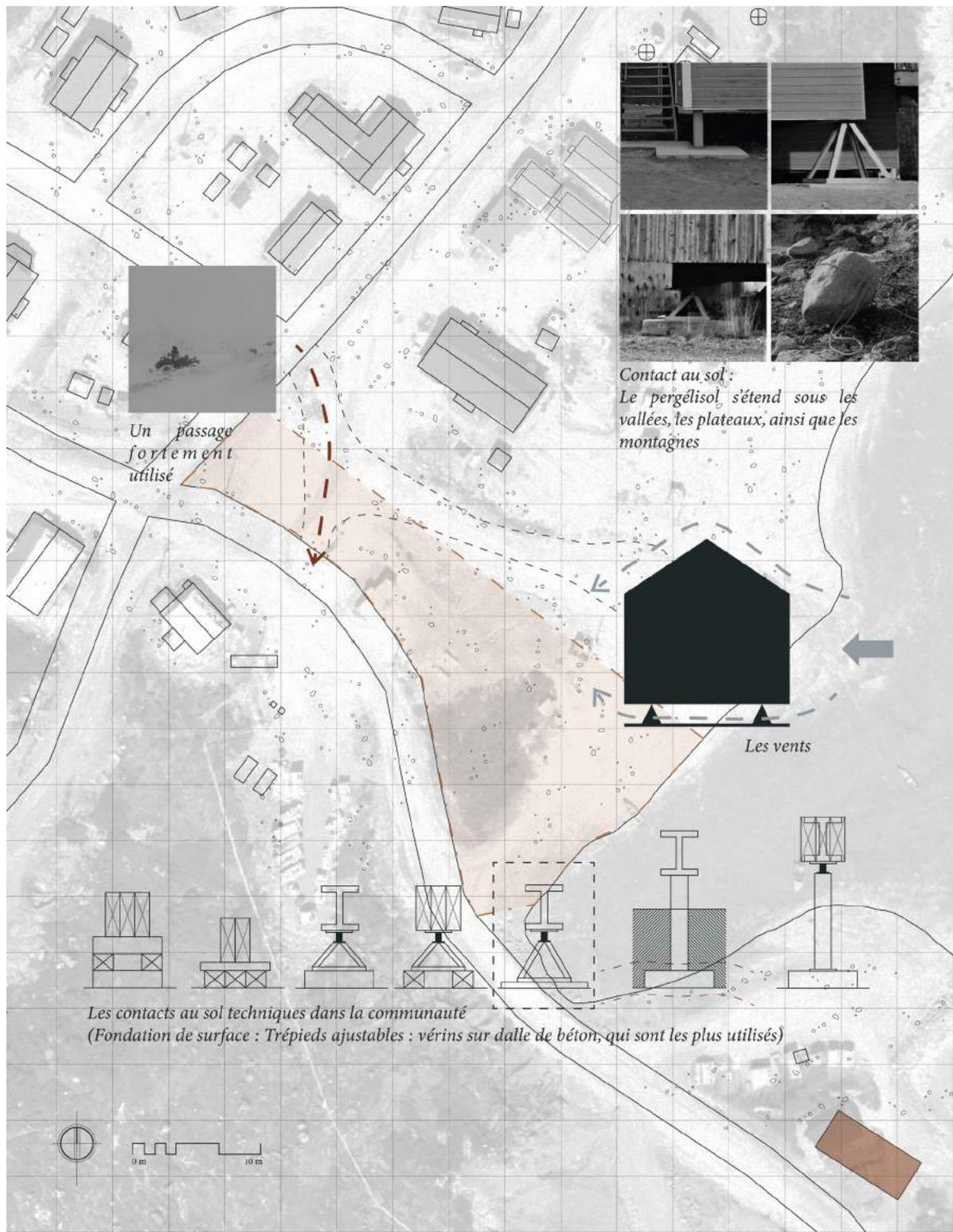




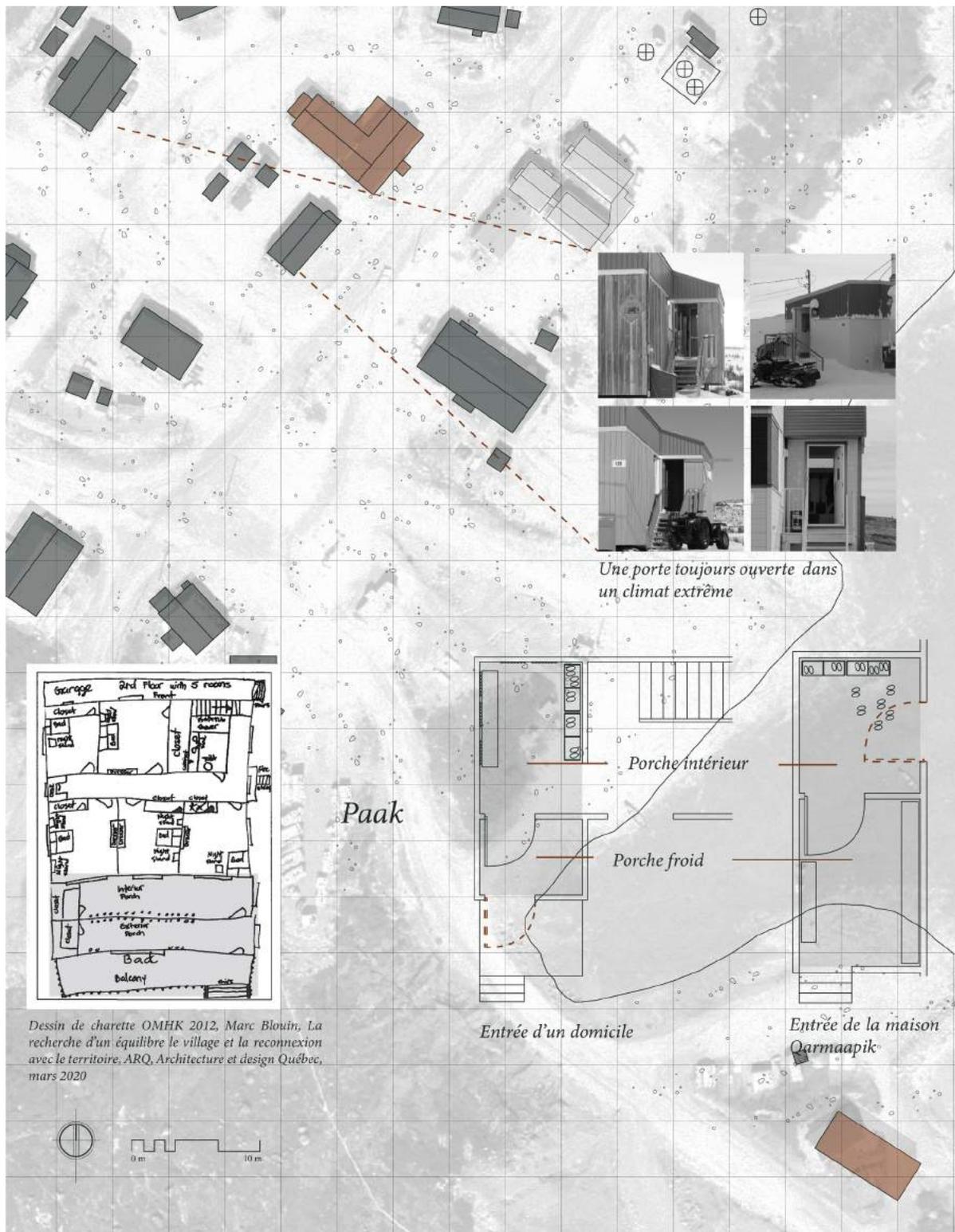
**Figure 43**  
Analyse de site : Conditions géographiques



**Figure 44**  
Analyse de site : Les proximités du site



**Figure 45**  
Analyse de site : Le contact au sol



**Figure 46**  
Analyse de site : Pratiques spatiales

# CHAPITRE QUATRE



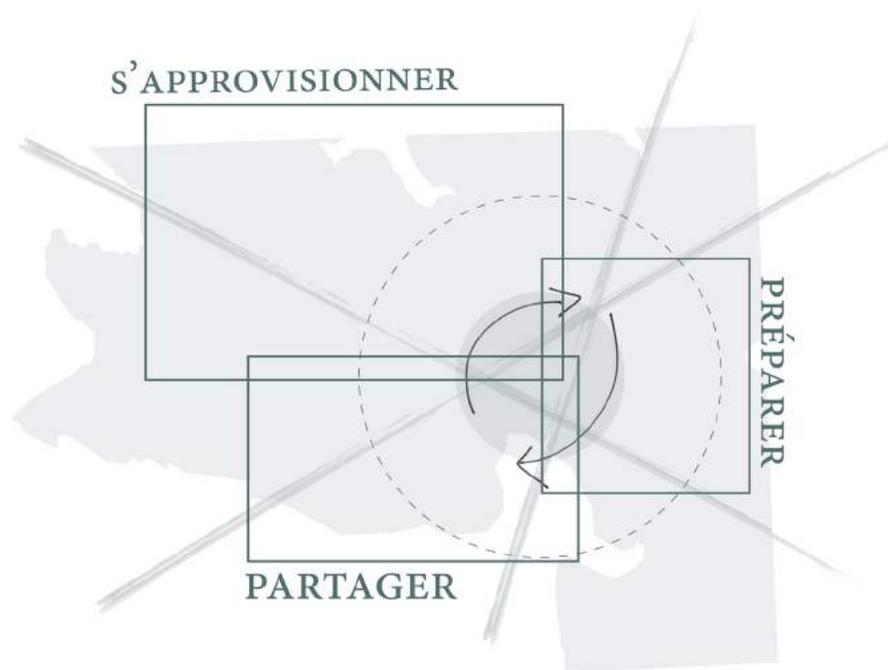
**Figure 47**  
*Projet proposé : La vue de la rue*

**Figure 48**  
*Projet proposé : Vue à partir de la baie*

## LA CONCEPTION D'UN NOYAU ALIMENTAIRE

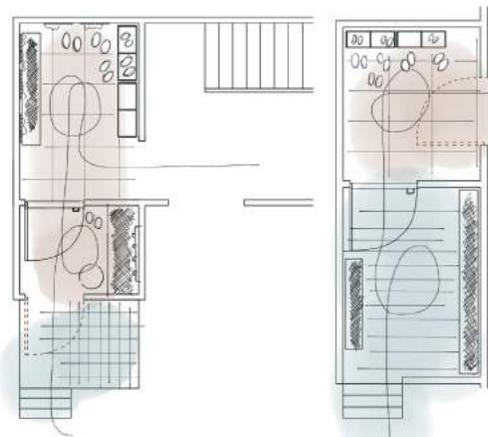
---

Le projet proposé dans le cadre de cette thèse imagine une conception différente de la sécurité alimentaire en contexte nordique, qui donne une voix à la communauté, ses aspirations et sa culture. Il vise à rétablir un équilibre entre l'alimentation importée et la production locale durable, par la mise en valeur des pratiques alimentaires traditionnelles, qui sont en fait un fondement identitaire pour les Inuits. Le projet forme un nouveau noyau alimentaire dans le village de Kangiqsualujjuaq, ce qui permettra de supporter les trois actions étudiées : **s'approvisionner, préparer et partager** (figure 49).

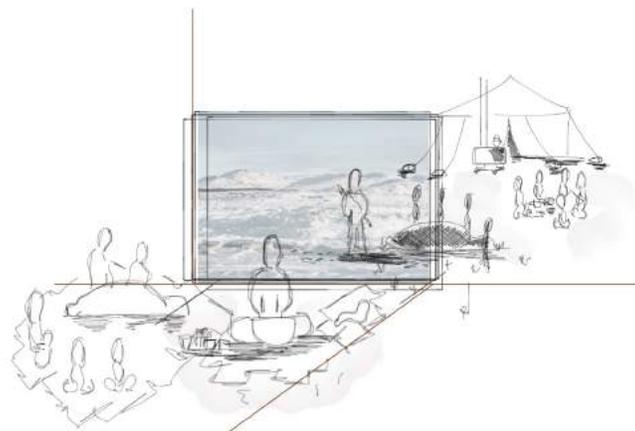


**Figure 49**  
*Concept architectural*

À partir des analyses présentées dans les chapitres précédents, deux enjeux architecturaux clés pour le projet ont été identifiés pour leur importance culturelle et spatiale (figure 50). Le premier enjeu est l'importance du seuil dans un climat nordique. Il s'agit de l'espace qui sépare l'extérieur de l'intérieur et qui est souvent le premier espace de contact avec l'intérieur après les activités d'approvisionnement. Le deuxième enjeu clé est le rapport au sol et son importance pour les activités alimentaires traditionnelles de préparation et de partage. Le contact au sol à l'extérieur du bâtiment détient aussi une importance, étant donné les besoins techniques de surélever les bâtiments dans ce climat. Le projet tentera donc de réconcilier ces deux nécessités par la création de surfaces et d'espaces confortables à l'intérieur et à l'extérieur.



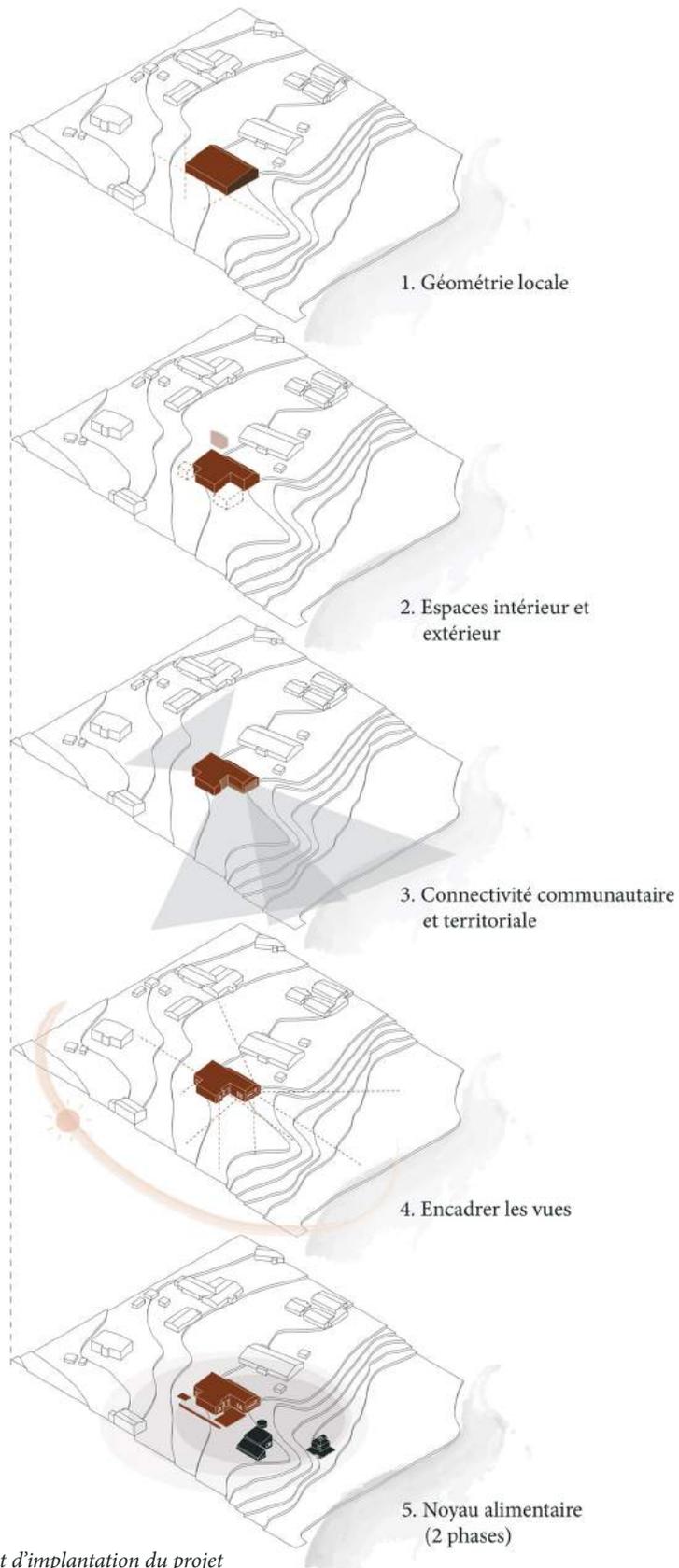
*L'importance du seuil*



*Le contact au sol*

**Figure 50**  
*Enjeux architecturaux*

Tel qu'illustré dans la figure 51, la forme des bâtiments environnants et les processus de construction locaux ont guidé le développement de la volumétrie du projet et de son implantation sur le site. Des retraits dans le volume simple permettent de créer des liens physiques et visuels forts entre les éléments de programme proposés, ainsi qu'entre les espaces intérieur et extérieur du programme. Les ouvertures et la fenestration sont également placées de manière à renforcer la connectivité communautaire et territoriale. Finalement, pour créer un nouveau noyau alimentaire communautaire tout en tenant compte des moyens et contraintes locales, le projet est pensé en deux phases. La première phase, la cuisine communautaire, crée le cœur du projet alimentaire, tandis que la deuxième phase, qui inclut le garage/atelier, la serre et le fumoir constituent des ajouts aux activités de productions et de transformation.



**Figure 51**  
*Stratégies volumétriques et d'implantation du projet*

## 4.1 LE PROGRAMME

Le programme du projet a été développé de manière à appuyer le cycle alimentaire complet et les trois actions étudiées. Ensemble, les fonctions sélectionnées créent un noyau alimentaire dans le village, et permettent de préserver les pratiques alimentaires traditionnelles, qui sont actuellement fragilisées, et leur transmission (figure 52).

**La cuisine communautaire** constitue le cœur du projet. Avec son emplacement central dans le bâtiment, cet espace supporte les actions de préparation et de partage et devient l'espace qui valorise la transformation alimentaire. Cet espace grand et ouvert est conçu en fonction des différentes manières dont la communauté inuite prépare ses aliments et de leurs gestes pendant la préparation. Il appuie non seulement les espaces qui l'entourent au cœur du nouveau noyau alimentaire, mais la communauté entière en tant qu'espace de cuisine amical.

**L'espace d'apprentissage** est un endroit qui véhicule l'importance de la connexion au territoire et de la transmission des connaissances traditionnelle. Son emplacement lui permet d'être en relation avec à la fois les activités d'approvisionnement sur le territoire, par de grandes fenêtres et des banquettes qui encadrent les vues sur celui-ci, et avec les activités de préparation et de partage qui prennent place dans la cuisine communautaire. Par sa grande flexibilité, cet espace peut accommoder des classes de couture et d'artisanat, ainsi que des partages d'histoire et des enseignements.

**Les porches extérieurs et intérieurs** supportent l'approvisionnement sur le territoire et deviennent l'espace de premier contact avec l'intérieur. Ces espaces de transition sont flexibles puisqu'ils sont utilisés pour entreposer des équipements de chasse ou des vêtements. Tel qu'observé sur place, cet endroit, qui n'est jamais barré et ouvert à tous, est où on signale notre présence et on se déchausse avant d'entrer.

**Les espaces de préparation intérieurs et extérieurs** soutiennent l'importance de la connexion au sol dans les différentes méthodes de préparation et de partage traditionnelles. Toujours en lien direct avec la cuisine, ces espaces de transitions sont flexibles et conviennent à une variété d'activités et d'animaux chassés.

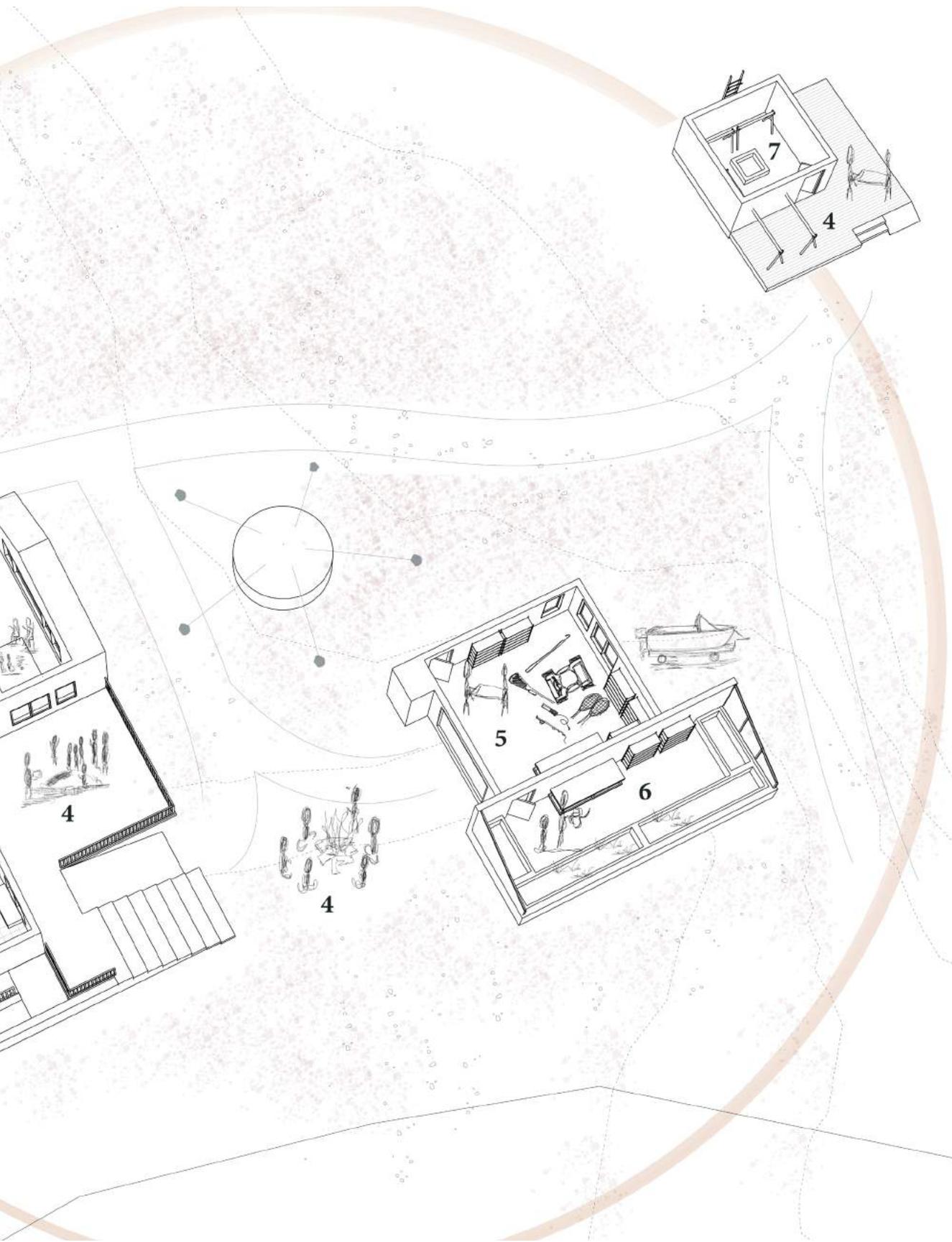
**Le garage/atelier** sert à entreposer des outils de chasse ou encore à réparer ou à fabriquer de l'équipement.

**Une serre** rattachée au garage/atelier vise à appuyer les initiatives de production alimentaire locale. Cette petite serre placée à proximité de la cuisine maximise le lien entre les deux sources alimentaires, et sensibilise la communauté à une telle intégration.

**Le fumoir** et un espace de préparation extérieur viennent en appui au congélateur communautaire, où le stock de poisson ramené au village peut être transformé puis conservé.

Figure 52  
Programme





## 4.2 LA CONCEPTION DÉTAILLÉE DES ESPACES

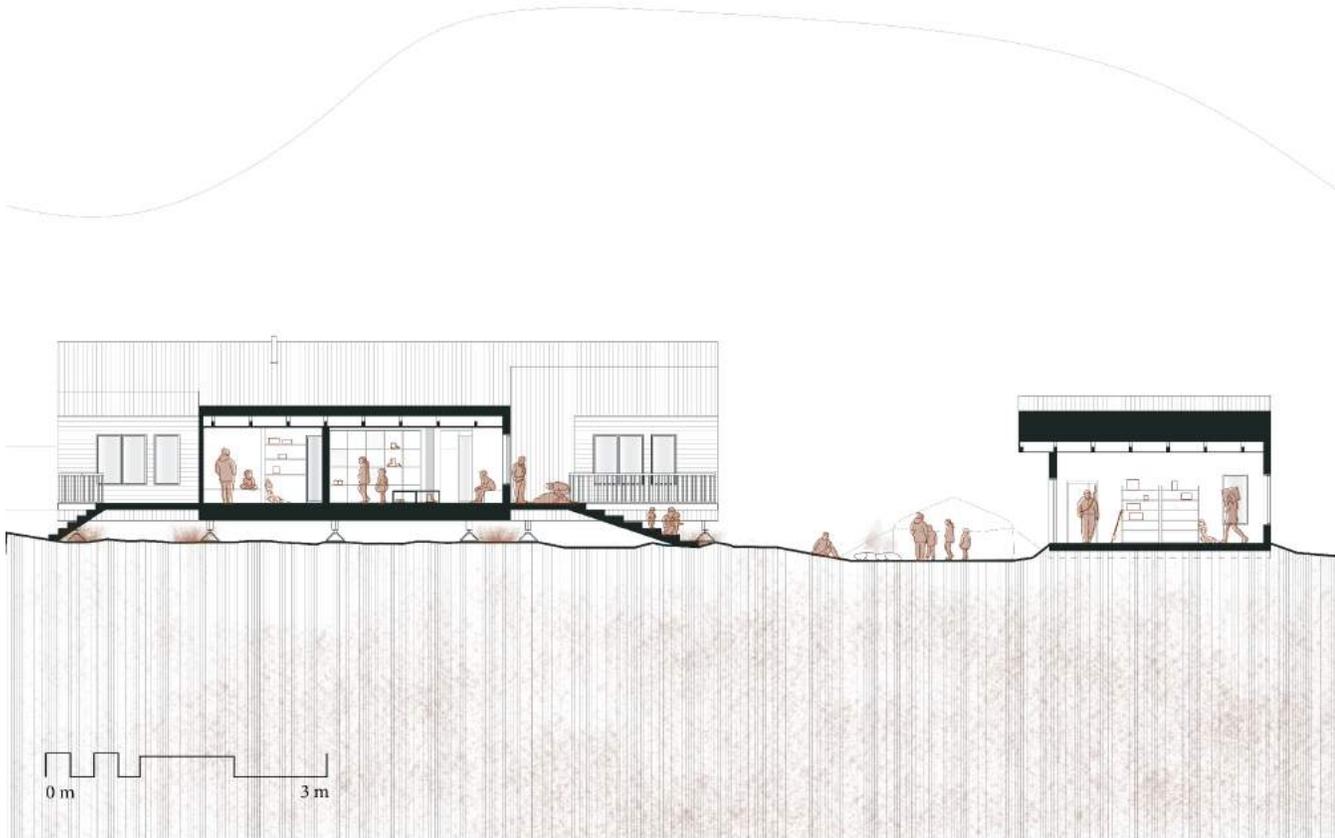
Comme le montre le plan, les espaces se veulent flexibles (figure 53). Les contacts visuels entre les différentes zones et avec le territoire sont valorisés, notamment par des aires ouvertes et des ouvertures entre les porches, la cuisine, l'espace d'apprentissage et les espaces de préparation intérieurs et extérieurs. De grandes fenêtres encadrent la vue tandis que de petites banquettes favorisent un contact plus intime avec l'extérieur. Un réseau de sentiers relie les bâtiments sur le site pour favoriser cette idée de noyau. Ces relations de proximité viennent en appui au cycle alimentaire étudié et encouragent les activités extérieures au sol, qui peuvent prendre place entre les bâtiments, protégés du vent.

Les coupes révèlent le site et ses variations topographiques. Le projet vise un équilibre entre le rapport direct au sol, à l'extérieur, et sa programmation intérieure qui doit être surélevée pour des raisons techniques. La coupe A (figure 54), prise dans les porches ainsi que l'espace de préparation extérieur, dévoile ce rapport aux sols intérieur et extérieur et les liens créés. Du premier regard, en rentrant dans le porche extérieur, on peut voir à travers le bâtiment, ce qui permet de maintenir une connexion au territoire et aux espaces extérieurs. À l'extérieur, de l'autre côté, une plateforme de préparation en lien avec la cuisine intérieure agit comme un espace d'entre-deux. Cet espace procure aussi une sensibilité au territoire, avec une rampe qui permet de monter les animaux chassés et autres matériaux lourds ainsi que de larges marches pour s'asseoir qui créent un espace extérieur pour des activités entre les deux bâtiments. Le contact au sol est ainsi valorisé de chaque côté du bâtiment. La coupe B (figure 55), dans la même direction que la coupe A, mais prise dans la cuisine ainsi que l'espace d'apprentissage, démontre la forte connectivité entre les espaces intérieurs. Des endroits grands et ouverts offrent une flexibilité pour les activités culturelles, qu'elles soient réalisées directement au sol ou sur des tables. La cuisine devient le point focal et le cœur de la maison. Toujours visible à partir des espaces adjacents, elle favorise une sensibilisation à l'alimentation traditionnelle et au partage culturel.

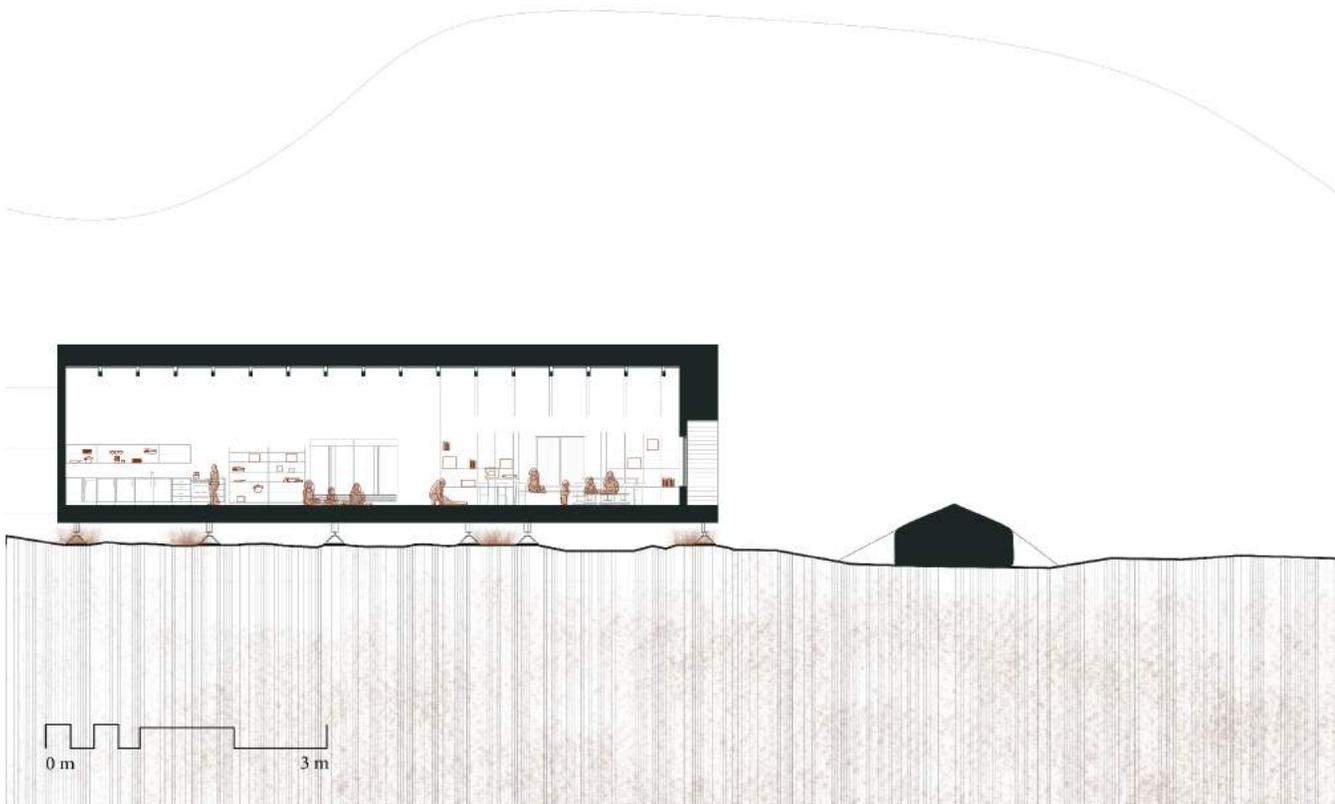
Figure 53  
Plan du rez-de-chaussée

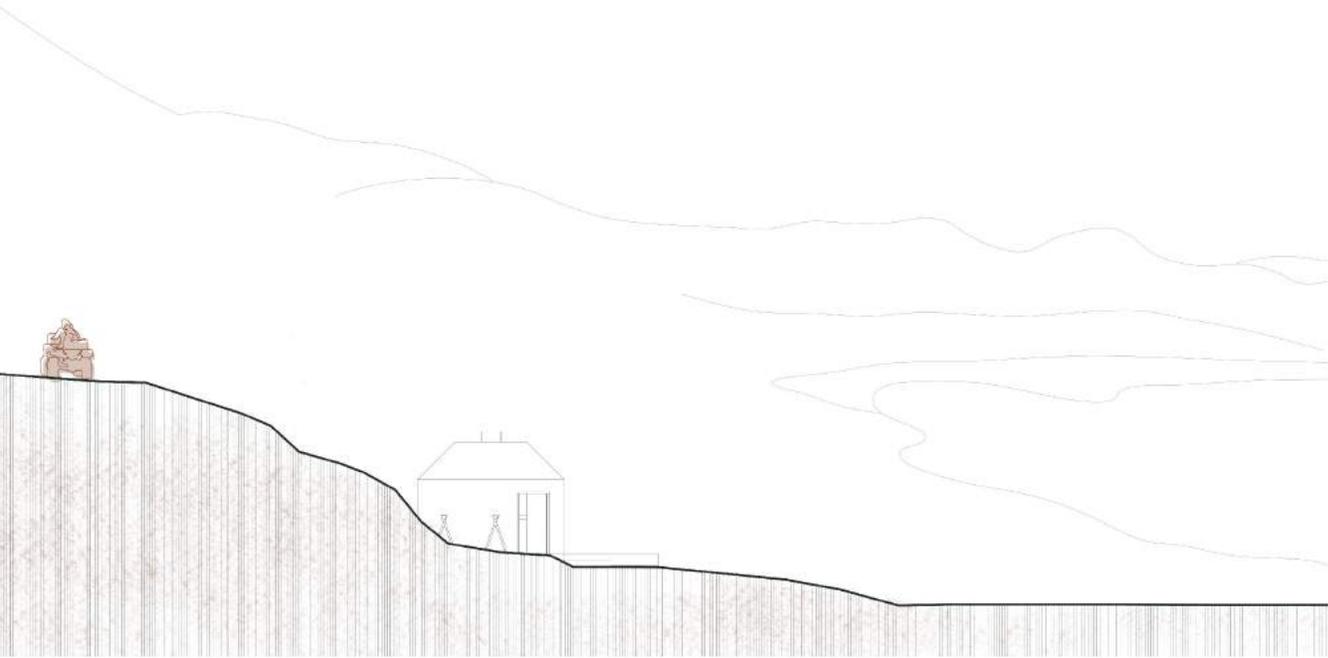


**Figure 54**  
Coupe A



**Figure 55**  
Coupe B





Inspirés des grandes montagnes qui entourent le village de Kangiqsualujjuaq, ainsi que du bois et de sa fragilité dans un climat extrême (figure 56), les matériaux de façade choisis sont la tôle en aluminium grise, qui donne un reflet plutôt mat, et le bois tempéré de couleur claire, qui crée un lien avec l'environnement naturel (figures 57 et 58). Le changement de matériaux crée un jeu de profondeur dans les façades et met en valeur les vues ainsi que la transition entre les espaces intérieur et extérieur.

Finalement, pour mieux comprendre l'ensemble des besoins spatiaux de la communauté pour l'utilisation d'un tel lieu, ainsi que les différents éléments architecturaux qui peuvent appuyer ceux-ci, trois espaces d'importance dans le projet, soit les porches, la cuisine et la serre, ont été développés en détail (figure 59 à 61). Les annotations dans ces figures permettent de mieux saisir comment les observations réalisées pendant la recherche ont guidé, entre autres, l'emplacement et les dimensions des ouvertures, la conception du mobilier intégré, ainsi que le choix des matériaux et surfaces.



**Figure 56**  
*Inspiration de matérialité*

**Figure 57**  
Élévation Nord

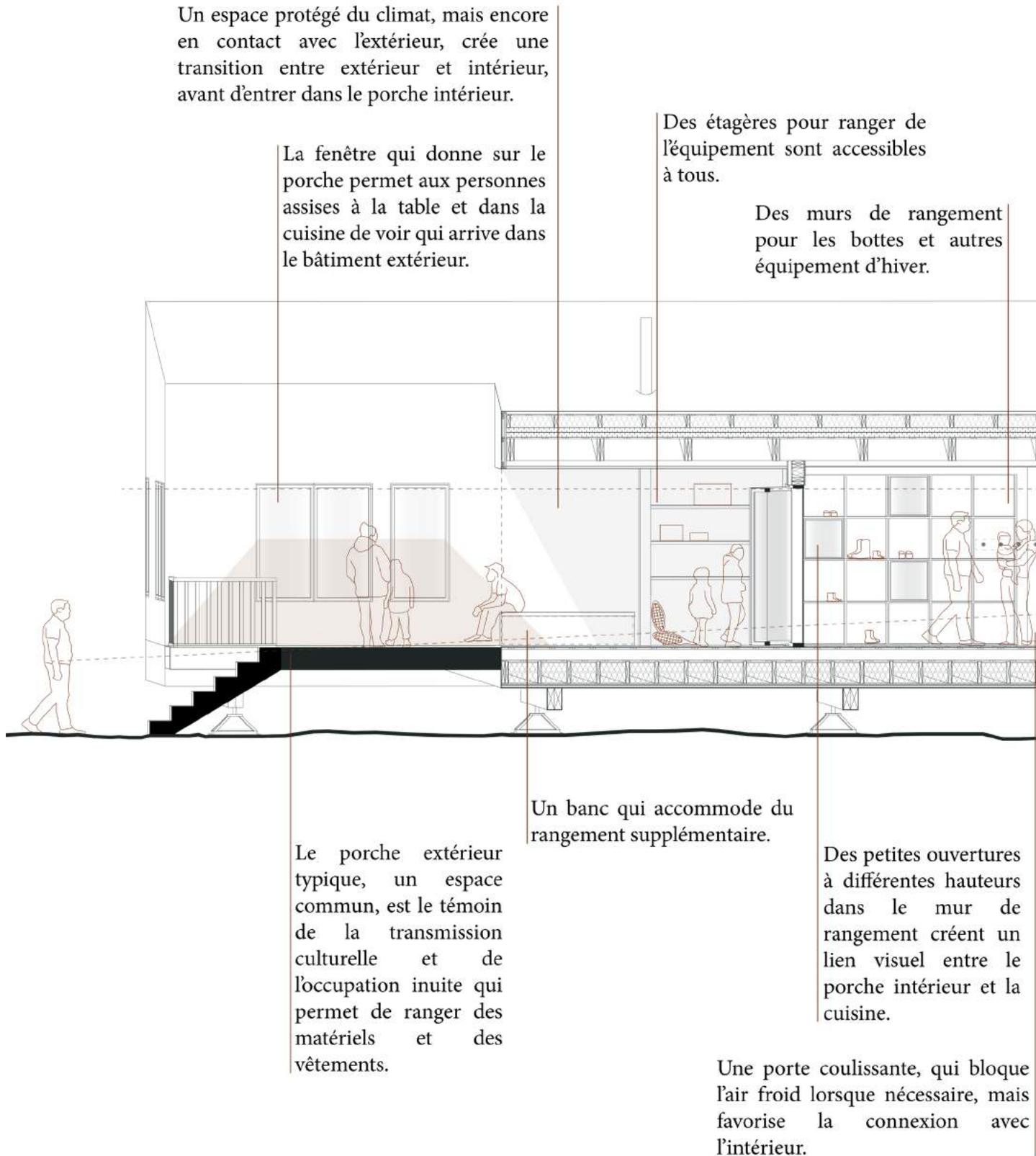


**Figure 58**  
Élévation Sud



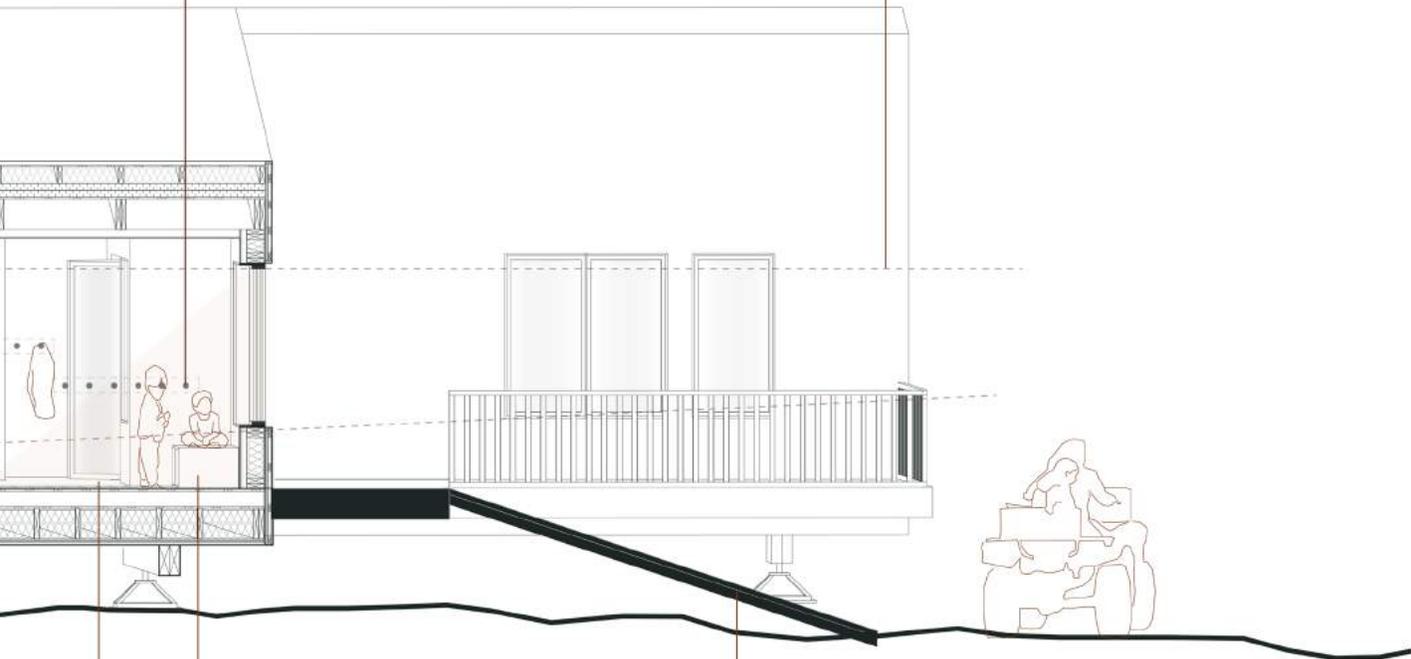
Figure 59

Les espaces conçus : Les porches



Des crochets à différentes hauteurs pour les manteaux.

Une vue qui favorise la connexion au territoire.



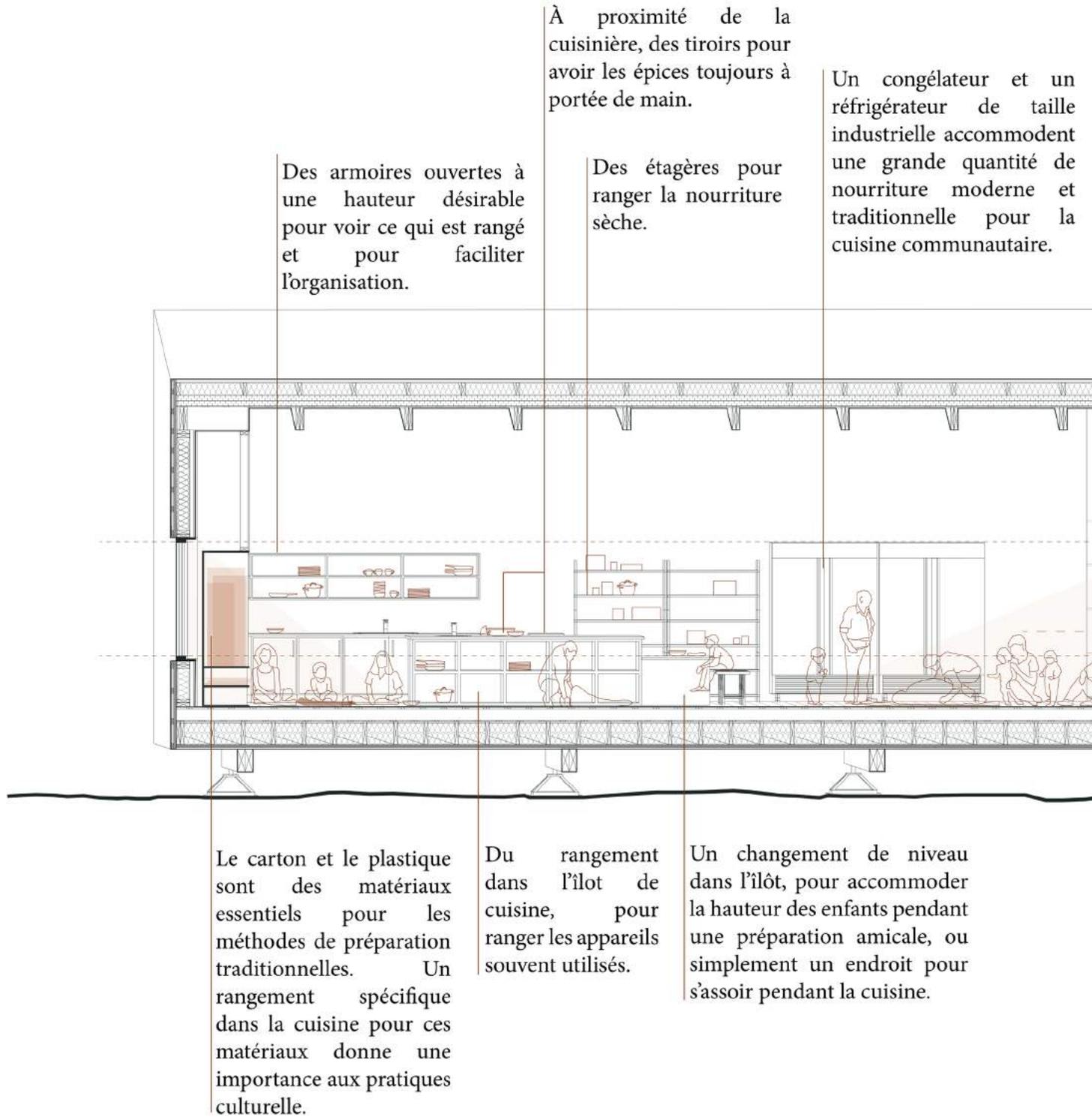
Un mobilier flexible. Le module du banc offre du rangement à la hauteur des enfants.

Une rampe pour faciliter le déplacement de plus gros animaux chassés vers les espaces de préparation.

Le porche intérieur typique, qui permet de séparer l'extérieur de l'intérieur devient un entreposage de matériels et de vêtements intérieur. (Vestiaire)

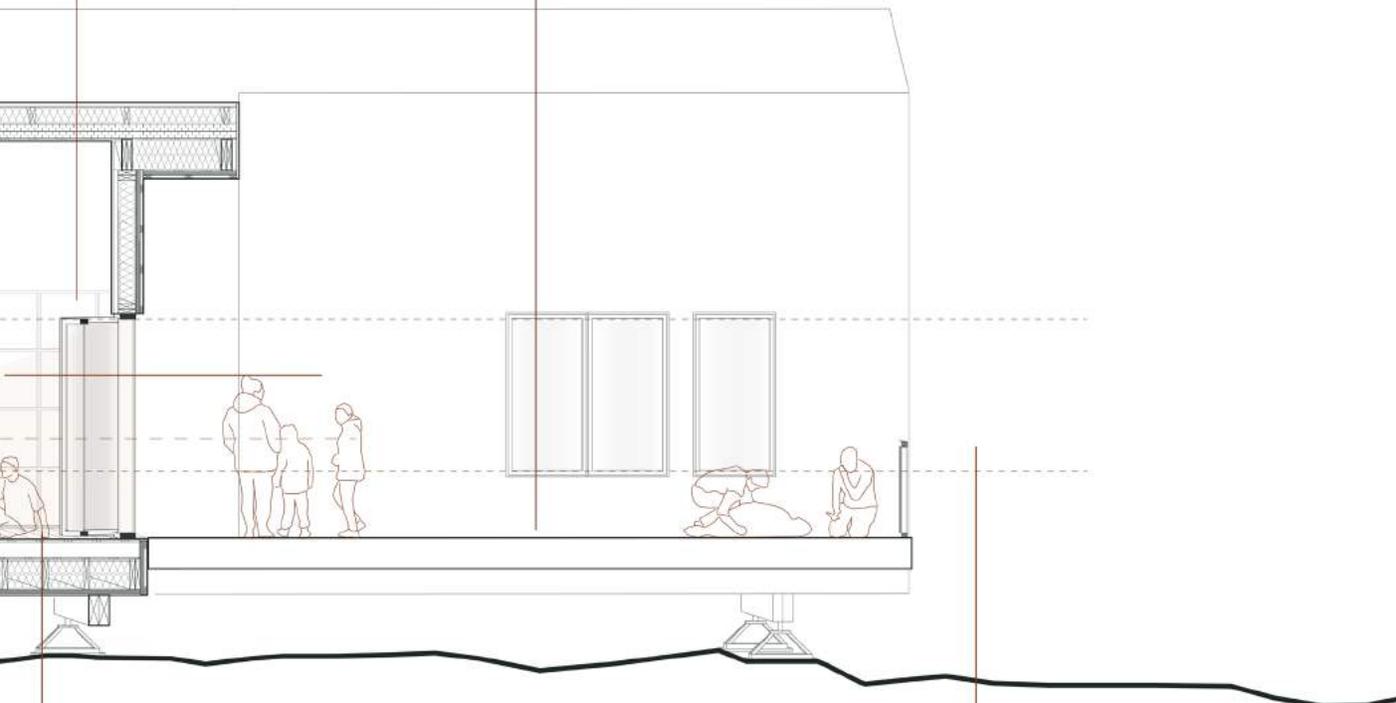
Figure 60

Les espaces conçus : La cuisine



Un espace d'apprentissage flexible.

Un espace extérieur, pour faciliter le nettoyage de plus gros animaux chassés. En lien visuel direct avec la cuisine, le va-et-vient entre les deux espaces est facile et pratique.

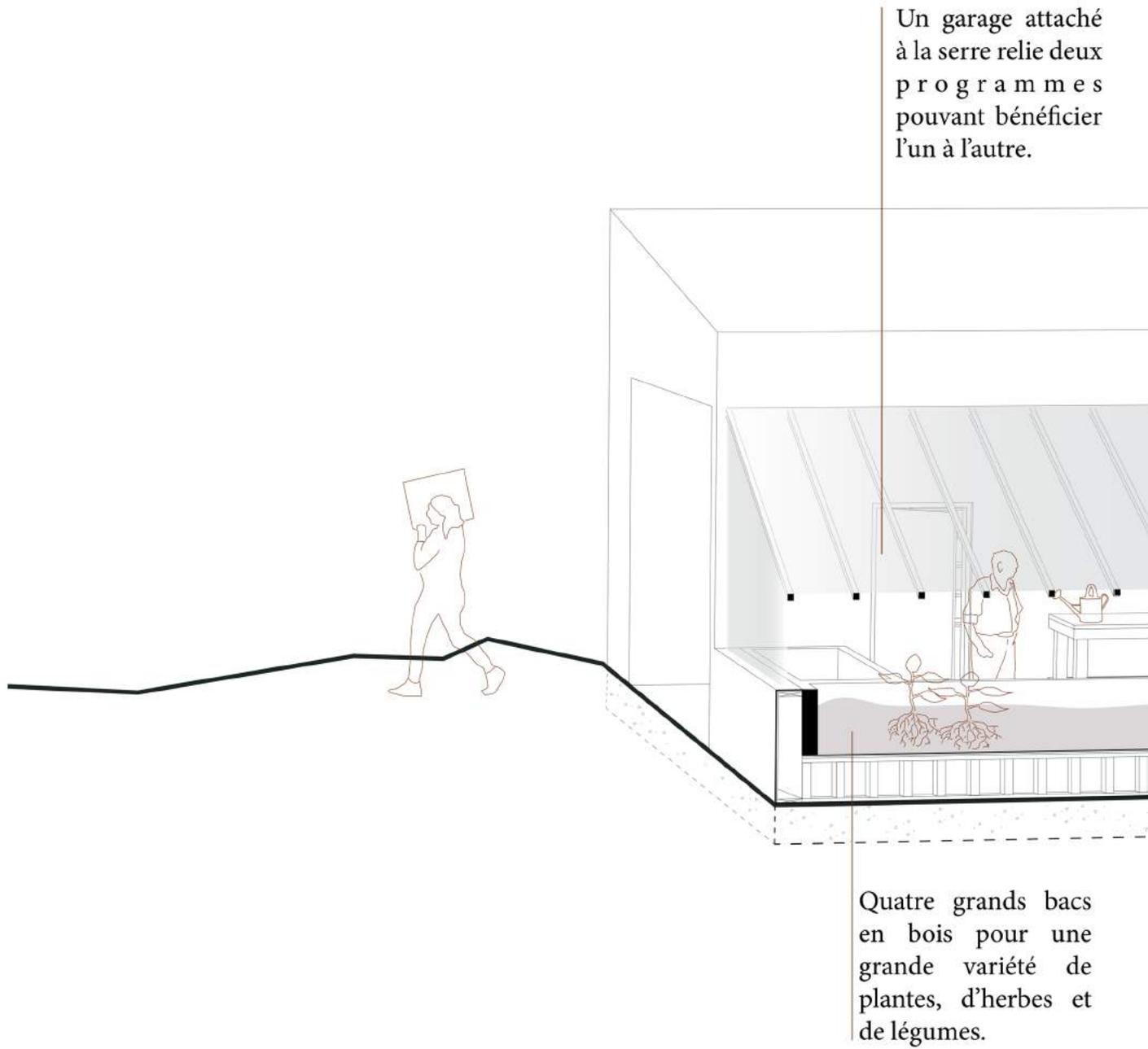


Un espace ouvert et flexible entre la cuisine et l'extérieur offre le contact au sol toujours valorisé pour les activités traditionnelles.

Une vue qui favorise la connexion au territoire.

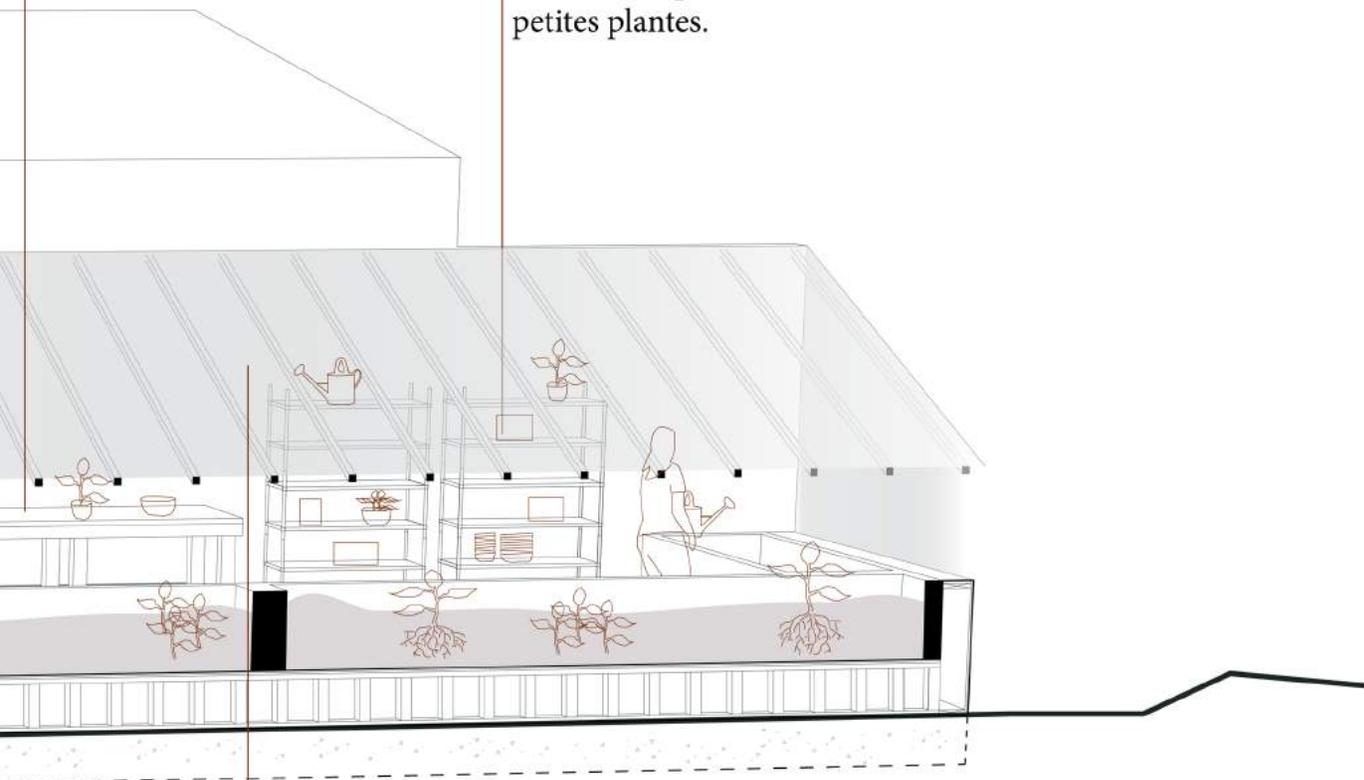
**Figure 61**

Les espaces conçus : La serre



Une table de travail pour faciliter la transplantation et la récolte.

Des étagères de rangements pour les outils ou pour de petites plantes.



La serre est orientée spécifiquement pour profiter de la quantité limitée de lumière naturelle offerte en contexte nordique.

### 4.3 RÉFLEXIONS : PRINCIPES POUR PENSER UN RÉSEAU ALIMENTAIRE DURABLE

Les pratiques alimentaires des communautés inuites ont subi plusieurs transformations au cours des dernières années. Les aliments et les connaissances traditionnelles essentielles à la santé et à la culture inuite sont fragilisés face aux changements climatiques et à l'évolution économique.<sup>76</sup> En 2009, un projet de serre visant à répondre localement à l'insécurité alimentaire a vu le jour dans la communauté de Kuujjuaq au Nunavik.<sup>77</sup> En 2018, une serre était construite à Kangiqsualujjuaq. La production d'aliments dans une serre ne se compare pas à une activité traditionnelle, mais une telle solution est plus durable que l'achat de la nourriture importée dans les épiceries.<sup>78</sup> Cependant, pendant mes deux voyages, et la visite des serres, il me semblait que l'emplacement des serres dans les deux villages n'était pas optimal. En effet, les deux serres de Kuujjuaq étaient difficiles à trouver, cachées derrière un garage, dans un coin industriel, et la serre de Kangiqsualujjuaq, toute nouvelle, aussi cachée derrière une rue résidentielle à l'extrémité du village. Pourquoi est-ce que ces initiatives alimentaires ne sont pas mieux intégrées dans les communautés ? Une nouvelle initiative alimentaire sera difficile à intégrer dans une communauté si elle n'est pas facilement accessible et visible. L'objectif de cette section de la thèse est de réfléchir plus largement au cadre de la sécurité alimentaire en contexte nordique et de présenter, à partir des leçons apprises de la recherche et du projet, des principes d'aménagement et de design architectural qui peuvent contribuer à créer ou à renforcer un réseau alimentaire.

---

<sup>76</sup> Chris Furgal et Louis Rochette, « Enquête de Santé Auprès Des Inuits Du Nunavik 2004 : Perception Des Contaminants, Participation Aux Activités de Chasse et de Pêche et Impacts Potentiels Des Changements Climatiques », *Rapport de surveillance* (Québec, mai 2008), part. Résumé.

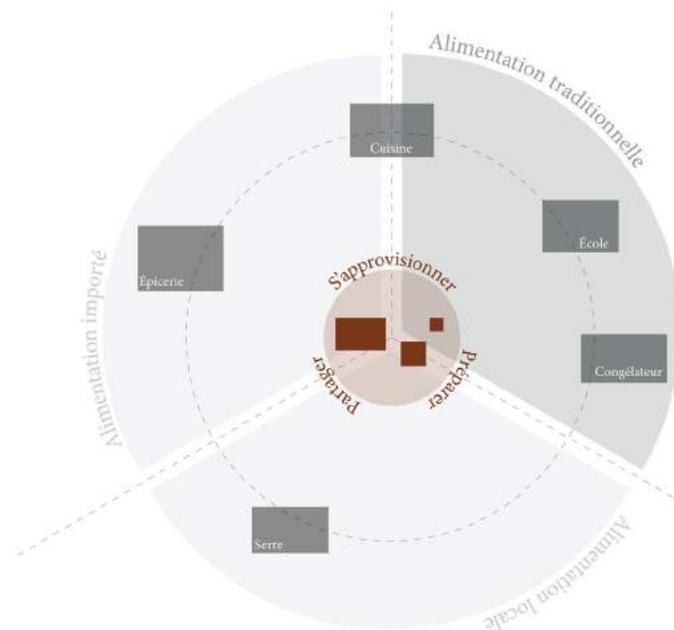
<sup>77</sup> Marie-Ève Drouin-Gagné et Carole Lévesque, « Alimentation chez les Inuit du Nunavik » (*Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics*, septembre 2019).

<sup>78</sup> Drouin-Gagné et Lévesque.

Premièrement, en tant qu'architecte, en réfléchissant à l'intégration de nouvelles initiatives alimentaires pour les communautés nordiques, il faut bien sûr considérer les impacts à long terme de celles-ci sur les pratiques quotidiennes des communautés, mais il faut aussi penser à leur emplacement dans la communauté. Par exemple, une nouvelle serre ou une cuisine communautaire pour répondre à des initiatives d'alimentation locales pourront difficilement être appropriées par plusieurs membres de la communauté si elles sont isolées ou complètement déconnectées des autres usages alimentaires connexes. Ainsi, il a été mentionné par des habitants de Kangiqsualujjuaq qu'il est difficile de comprendre l'intérêt de la nouvelle serre, dû à son emplacement à l'extrémité du village. Ceci dévalorise le potentiel de connexions entre différentes activités alimentaires qui pourraient se faire dans la communauté : préparer les légumes cultivés ensemble, en faire une activité pédagogique, etc. L'aménagement des villages et des infrastructures devrait ainsi prendre en compte que les bâtiments alimentaires (coop, congélateur, cuisine communautaire, serre, etc.) doivent former un réseau à l'échelle du village, avec les fonctions les plus complémentaires à proximité, créant ainsi un noyau alimentaire centralisé dans la communauté. Le projet propose ainsi une organisation de petits bâtiments sur un même site, qui peut être construit à différents moments, mais qui englobe les trois secteurs alimentaires discutés.

Deuxièmement, à l'échelle du site lui-même, en créant ce noyau alimentaire centralisé, l'implantation proposée valorise aussi des liens visuels et physiques directs entre les fonctions et les programmes connexes. La cuisine communautaire, une solution pour appuyer un équilibre entre l'alimentation moderne et l'alimentation traditionnelle, devient le lieu de stockage de nourriture pour les classes de cuisine et pour l'approvisionnement en viande du programme de chasseur, ainsi qu'un lieu de partage de cette nourriture, ce qui permet à différents membres de la communauté de se retrouver. Juste à proximité de la cuisine, de grands espaces intérieurs et extérieurs supportent le partage, les activités traditionnelles et l'échange de connaissances qui peuvent prendre place pendant ou juste après la cuisine. De façon similaire, le programme extérieur, comme le garage/atelier ou le fumoir, est en lien direct avec le territoire, dans ce cas précis la baie, et d'autres bâtiments publics. Bien que chacun des espaces ait été réfléchi pour supporter certains aspects particuliers de l'alimentation traditionnelle, ce sont les connexions entre ces espaces et leur flexibilité qui sont le plus importants, ce qui nous amène au dernier principe, l'idée de cycle.

Tout comme les trois actions étudiées, qui sont fortement interreliées et ne peuvent être complétées ou conçues indépendamment des autres, le projet offre aussi une transition facile d'une action à l'autre. L'alimentation inuite devient ainsi valorisée parmi une architecture flexible qui tente de rétablir le cycle de l'approvisionnement, de la préparation et du partage. Les stratégies d'implantation du bâtiment et ses seuils physiques qui séparent l'extérieur et l'intérieur viennent en appui aux activités d'approvisionnement et aux gestes quotidiens qui les accompagnent. Des espaces ouverts avec des surfaces appropriées permettent à la préparation traditionnelle de prendre place, avec un contact au sol et en grand groupe. Finalement, le partage est l'action la plus vulnérable et la plus importante à préserver. Le partage inclut la consommation alimentaire, mais aussi la préparation et la couture de vêtements avec les peaux des animaux chassés, de l'artisanat et du partage d'histoires et de connaissances traditionnelles. Ces actions sont encouragées dans de grands espaces d'apprentissage et de travail, mais elles peuvent prendre place à tout moment et souvent en même temps que les autres actions. Les trois actions qui créent le cycle alimentaire inuit peuvent ainsi être toutes valorisées et préservées dans les mêmes espaces. C'est cette conception plus cyclique du processus alimentaire, au cœur de l'alimentation traditionnelle, qui doit informer l'intégration des autres secteurs alimentaires, l'alimentation importée et l'alimentation locale, mais aussi être au cœur de l'architecture qui les supporte (figure 62).



**Figure 62**  
Un noyau alimentaire nordique



## CONCLUSION

---

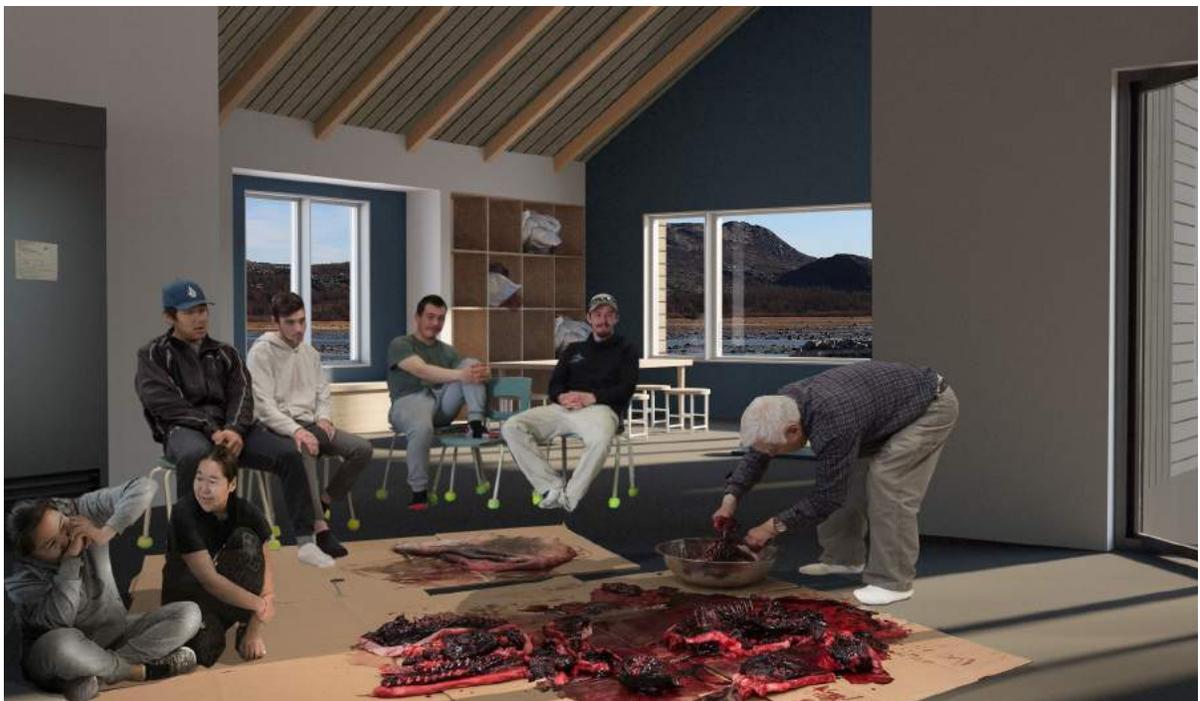
Le secteur alimentaire, et plus particulièrement l'alimentation traditionnelle, possède une valeur sociale, culturelle, et économique, et contribue aussi à la santé physique et mentale des Inuits.<sup>79</sup> Aujourd'hui, avec le système de distribution alimentaire en place, on remarque que les aliments importés du Sud, aux coûts très élevés, remplacent peu à peu les aliments traditionnels.<sup>80</sup> Non seulement cette situation impose une certaine adaptation pour les populations inuites, mais crée des déficiences nutritionnelles et une insécurité alimentaire.<sup>81</sup> Cette thèse propose qu'en revoyant le cadre de la sécurité alimentaire dans le contexte de l'alimentation nordique, on puisse atteindre un meilleur équilibre entre différentes formes d'alimentation, soit l'alimentation importée dans les épiceries, l'alimentation locale et, surtout, la préservation de l'alimentation traditionnelles et des connaissances qui lui sont associées. La thèse examine l'importance de l'alimentation traditionnelle en étudiant trois actions clés : l'approvisionnement sur le territoire, la préparation sous la forme de transformation alimentaire et le partage communautaire. Elle examine comment ces pratiques peuvent être supportées par des interventions architecturales, afin de contribuer à la transmission et à la conservation de la culture inuite au Nunavik.

---

<sup>79</sup> Chris Furgal et Louis Rochette, « Enquête de Santé Auprès Des Inuits Du Nunavik 2004 : Perception Des Contaminants, Participation Aux Activités de Chasse et de Pêche et Impacts Potentiels Des Changements Climatiques », *Rapport de surveillance* (Québec, mai 2008), part. Résumé.

<sup>80</sup> Carole Blanchet et Louis Rochette, « Enquête de Santé Auprès Des Inuits Du Nunavik 2004 : Nutrition et Consommation Alimentaire Chez Les Inuits Du Nunavik », *Rapport de surveillance* (Québec, mai 2008), part. Résumé.

<sup>81</sup> Blanchet et Rochette, part. Résumé.



**Figure 63**  
*Projet proposé : L' espace d'apprentissage*

La thèse se penche sur la situation alimentaire du village de Kangiqsualujjuaq au Nunavik, et propose le développement d'un noyau alimentaire au cœur du village comme solution durable, d'un point de vue environnemental et culturel, à l'insécurité alimentaire. Par ses principes programmatiques et architecturaux, ce noyau alimentaire supporte les pratiques alimentaires traditionnelles et quotidiennes des habitants et favorise la rencontre et le partage.

Il est intéressant de penser à l'application des leçons apprises dans ce processus pour les systèmes alimentaires dans le Sud. Puisque la majorité des ressources alimentaires arrivent en camion ou par train dans les épiceries locales, après avoir passé par de grands entrepôts, le système alimentaire bénéficierait aussi d'une telle logique, plus cyclique ou en « noyaux ». Le noyau alimentaire à une échelle communautaire proposé introduit une solution holistique, et durable, au cycle interrompu de production, distribution, transformation, et consommation alimentaire. Cette même stratégie peut-elle s'appliquer à l'échelle d'un quartier ou d'une ville? Voyant l'importance de regrouper dans un même lieu des opportunités pour couvrir les étapes de la transformation et de la consommation alimentaire, et non uniquement de la distribution, certains marchés locaux incluent aujourd'hui une cuisine communautaire centrale et des espaces de restauration. Ainsi, ces nouveaux « noyaux » contribuent à transformer le rapport des gens avec la nourriture et à renforcer le tissu social. D'autres projets communautaires, encore très rares, vont plus loin en incluant aussi la production locale, souvent sous forme de serre ou jardins communautaires et la réutilisation des ressources par le compost. En ce sens, les principes d'aménagement et de design discutés dans la section précédente, bien qu'ils aient été pensés dans un contexte différent, pourraient certainement supporter une réflexion sur la meilleure manière de concevoir ces noyaux altérés dans les villes du Sud. À l'heure de la crise climatique, il devient essentiel que les architectes s'invitent dans ces réflexions et contribuent à repenser nos cycles alimentaires, pour que ceux-ci supportent des pratiques plus durables.



**Figure 64**  
*Projet proposé : La cuisine*

## ANNEXES

---

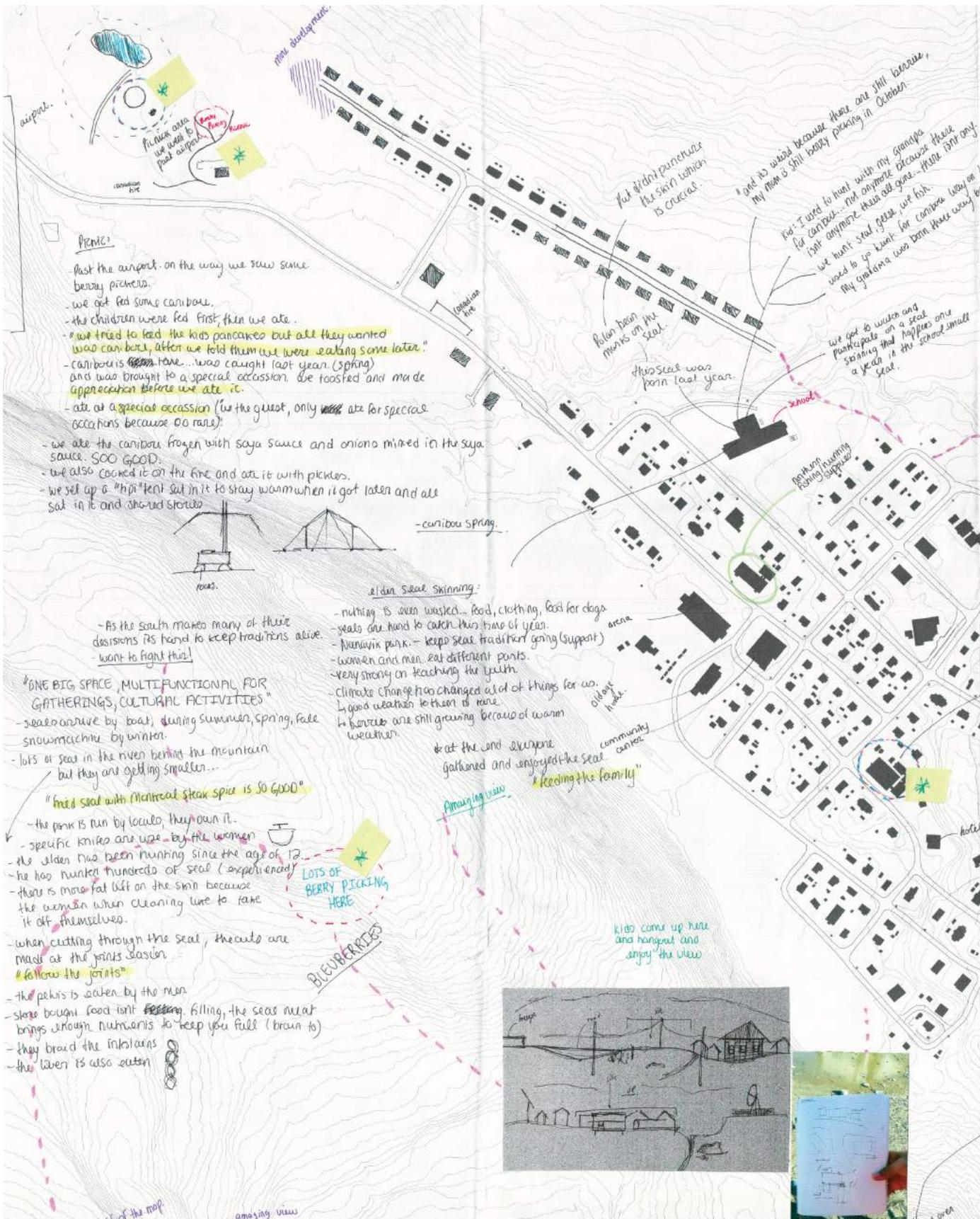
- 101     **Annexe 1**  
Objet : Bouilloire métallique
- 102     **Annexe 2**  
Carte de chantier, Automne 2019
- 104     **Annexe 3**  
Carte de chantier, Hiver 2020

Cette bouilloire métallique fabriquée dans le cadre du cours de Fabrication II vise à représenter de façon abstraite mon expérience de chasse sur le territoire avec une communauté inuite. Une bouilloire métallique, toujours à portée de main pendant un voyage sur le territoire, devient un objet de partage d'histoires, ou tout simplement l'objet qui nous tient au chaud.



*« ...Le chasseur commence à installer un poêle sur le sol du bateau, tend la main sur le côté du bateau et laisse tomber une bouilloire métallique dans l'eau. Le remplissant d'eau jusqu'au bord, il le place sur la poêle et offre à tout du café. Alors que nous attendons que l'eau bouille, il commence à partager quelques histoires. En écoutant et en riant, le café prêt versé dans de petites tasses en plastique, nous contourons le café chaud, chacun tenant sa tasse dans ses deux mains, essayant de rester au chaud, le chasseur maintient sa narration forte. Perdant le fil du temps, la marée est suffisamment haute pour retourner au village... »*

<sup>1</sup> National Geographic « As Ice Melts, the Inuit Strive to Keep Their Culture Alive. » The Inuit strive to keep their culture alive as ice melts. Août, 2019.



airport



**Picnic:**

- Past the airport. on the way we saw some berry pickers.
- we got fed some caribou.
- the children were fed first, then we ate.
- we tried to feed the kids pancakes but all they wanted was caribou, after we told them we were eating some later.
- caribou is ~~not~~ here... was caught last year (spring) and was brought to a special occasion. we toasted and made appreciation before we ate it.
- ate at a special occasion (we the guest, only ~~eat~~ ate for special occasions because so rare)
- we ate the caribou frozen with soya sauce and onions mixed in the soya sauce. SOO GOOD.
- we also cooked it on the fire and ate it with pickles.
- we set up a "hip" tent but in it to stay warm when it got later and all sat in it and shared stories



- caribou spring

**Elder Seal Skinning:**

- nothing is ever wasted... food, clothing, food for dogs
- seals are hard to catch this time of year.
- Nunavik park - keeps seal tradition going (support)
- women and men eat different parts.
- very strong on teaching the youth.
- climate change has changed a lot of things for us.
- good weather to them is rare.
- berries are still growing because of warm weather.

at the end everyone gathered and enjoyed the seal. "feeding the family"

**"ONE BIG SPACE, MULTIFUNCTIONAL FOR GATHERINGS, CULTURAL ACTIVITIES"**

- seals arrive by boat, during summer, spring, fall
- snowmachine by winter.
- lots of seal in the river behind the mountain but they are getting smaller...

"feed seal with Montreal steak spice is SO GOOD"

- the park is run by locals, they own it.
- specific knives are used by the women
- the elder has been hunting since the age of 12
- he has hunted hundreds of seal (experienced)
- there is more fat left on the skin because the women when cleaning love to take it off themselves.
- when cutting through the seal, the cuts are made at the joints so as to follow the joints
- the pelvis is eaten by the men
- store bought food isn't filling, the seal meat brings enough nutrients to keep you full (brown to)
- they bread the inlets
- the liver is also eaten

LOTS OF BERRY PICKING HERE

PLEASURES

Amazing view

kids come up here and hangout and enjoy the view

arena

old way house

community center

parking, parking, parking

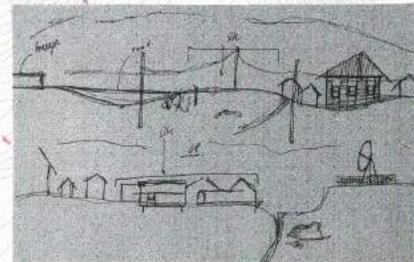
god is weird because there are still berries, my mom's still berry picking in October.

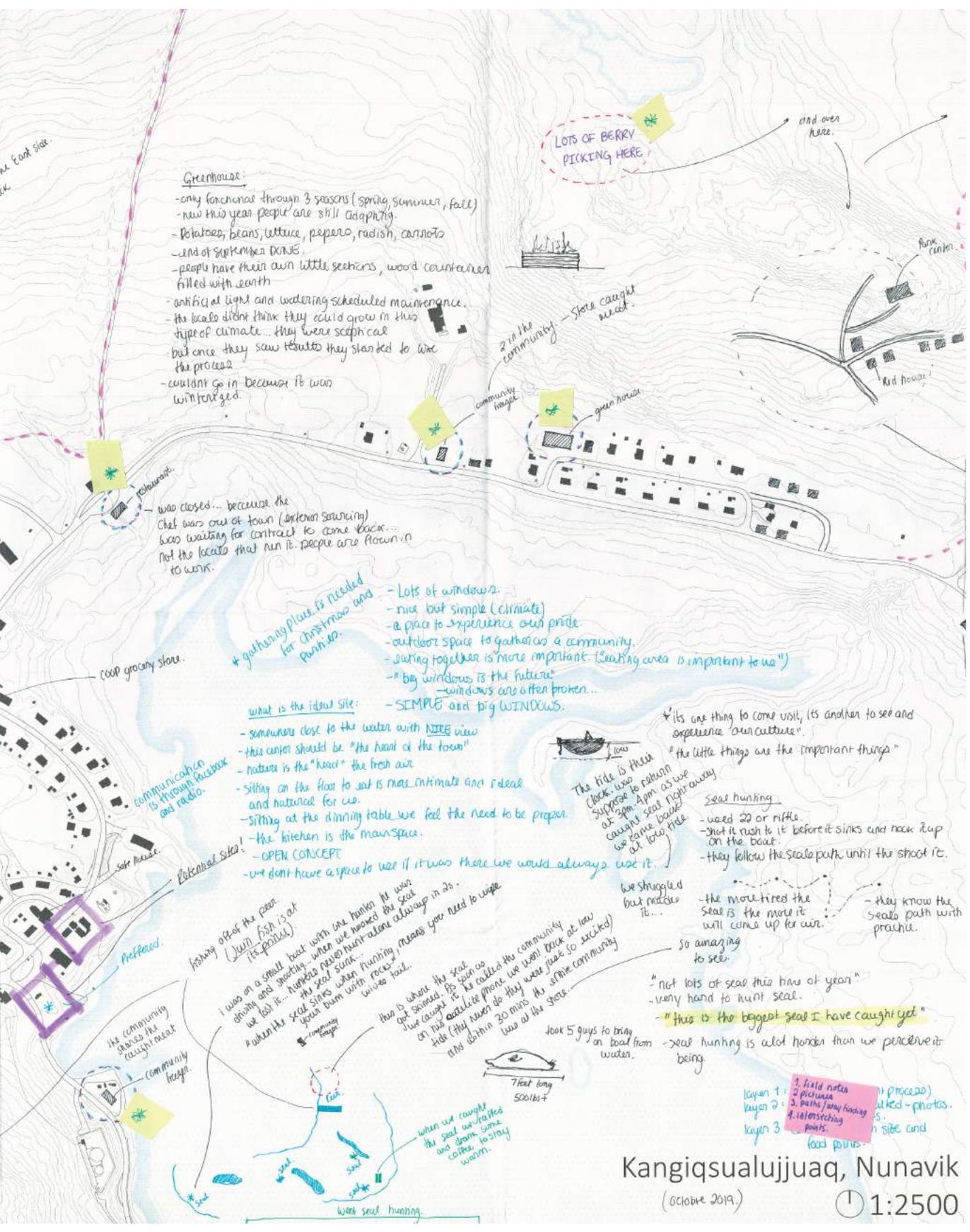
me: I used to hunt with my grandpa for caribou... not anymore because these we hunt seal, geese, we fox. used to go hunt for caribou way on the My grandma was born there way on the

we got to watch and participate on a seal skinning that happens once a year in the school small seal.

fat didn't penetrate the skin which is crucial.

Allen from Monks on the seal. This seal was born last year.





Kangiqsualujjuaq, Nunavik  
(octobre 2019.)  
1:2500

**Day 2: Story here with the grade 5s and the sleds.**  
 Une skrivante est dans la communauté, en objectif d'écrivain avec d'autres avec les livres et les activités de la communauté.

**Day 3:** un endroit rempli d'activités pour les visiteurs.  
 - un atelier rempli d'activités pour les visiteurs.  
 - ateliers (sans de carton pas les) \* aucun rangement de carton.  
 - magasin.

**Discussion:**  
 - the cupboards are too high when we cook, fridges are too high.  
 - we always use carts to carry things.  
 - the kitchen is definitely the best.  
 - BIG WINDOWS, we love to have different ground.  
 - About 14-15 people sleep in the dining room but we use the dining room for a big open space would be nice.  
 - we always keep the things.  
 - we have cooking classes for the families but also cooking classes with 5-7 kids a week.  
 - we have sewing classes.

**MAISON DE REFUGE / ACTIVITES COMMUNAUTAIRE**  
 - il faut séparer les deux programmes parce que la communauté manque le leur communautaire.

**Thé de la braderie et Thé d'épave**

**Day 3: at the school**  
 - Got to share with the students and the teachers the photos exhibition that was created in the fall, brought it to them for their school. THEY WERE ALL SO EXCITED!!  
 - visited their kitchen.  
 - visited the outdoor room.

**1. Avez-vous déjà chassé (in animals) dangereux?**  
 L'ours polaire - the smaller they are, the more dangerous they are because they can move fast... the bigger they are... they move slow.  
 "My uncle was seal hunting in open ice, he shot his seal and paddled to it, he didn't realize there was a walrus behind him, the walrus jumped up, and my uncle never resurfaced... my dad watched it all..."

**2. Avez-vous déjà rencontré des animaux étranges?**  
 There are so many birds these time around, it's so rare to see...

**3. Quels sont-ils les meilleurs que faites-vous?**  
 Les biscuits, des pains, pour les babies, et pour des friandises est une de mes favorites.  
 La gemme d'épinette est aussi un très bon médicament.  
 We use the medicine of our land, the land takes care of us.  
 My dad never stayed in the same area he always travelled with the animals. We used to store everything in the seals' skins. For it not to spoil, we put stones on top and stored it in the cold to ferment our meats. Fermented walrus YUMM!

**4. Je rêve de être un grand chasseur comme mon père. Survivre en terre boréale n'est pas facile, j'ai peur de la forêt et de la neige. Comment les gens de la région ont-ils survécu? Ils ont presque l'impression que nous sommes en train de créer un nouveau monde... ils ne le font pas.**

**5. Avez-vous déjà fait quelque chose d'extraordinaire?**  
 I caught my biggest polka bear at 16 years old. it was 13 feet long when they are born they are the size of a lemon and mine WAS 13 FEET LONG.  
 I killed 55 polka bears to date.

**6. Qu'est-ce que vous aimez manger le plus?**  
 Fermented walrus (muktuk) because that you NEVER get cold, this is why we need to share so our traditional foods to keep our bodies in good shape, to stay healthy, that's why I eat that, why in so old and healthy, my favorite food is fish.

**Scale:** Echelle 1:5000

for us... we never use the top shelves. Foods, like containers, are always done on the floor table here. and but we never have anyone to put it. for what we do but we manage... in front of the house

this window. lets take a change of view to denierie foto... pour les vêtements. up for the rocking chairs. it cost... with lots of storage space close to the stove for ease of cooking. up and sewing clothes right now because there... one 3 times a week right here, and alternate... Monday, Wednesday, Friday, at night... spaces 1-5 and 6-9 everywhere.

est un livre de recette un particulier que la machine... (monks). elle a dit « this is my favorite (cook book) because we have modern and traditional recipes in it ». le livre est sans, toute la famille on reçu le livre... Nunaik Family cookbook.

elle se faisait des services

source chloé: ↓

plus grand... cuisine

discussion à l'île pendant que quelqu'un cuisine / les gens se rassemblent à l'île pendant les classes de cuisson pour instructeurs.

les gens sont souvent à la table pour diverses activités ou espresso de cuisson.

des pantalons de nos jours pour enfants.

Plus haut: this is not a community freezer, but a municipal garage.

the northern side has a more Southern feel to it the the Scop Grocery store.

no longer used.

this is the old community freezer, it is only used for the harbor program. Avec le temps une construction de bois pourait, donc le congelateur n'est plus fonctionnel...

snow accumulation. snow gets pushed onto the site in the winter.

this is the new freezer and is the most used freezer for the community. (There is only one community freezer and it is this one. Day 2: I visited the community freezer.)

WIND

Went to go check out the harbor program (not roads, hole for seats)

couverts de la femme.

pièce de cuir.

deux choses plus de poisson. (comme chevalier) Althage beer (le 11 février) est distribué au form 11a jusqu'au 11c (le 12 février)

boîte de livres et documents. station (rouleau)

le cycle du congelateur communautaire.

le chasseur

congelateur communautaire

famille dans la communauté

pièce de saumon.

table de préparation

plan de cuisson

étagère de cuisson

balance

Day 1: walked --- Drive

Day 2: walked --- Drive

"il y a beaucoup moins de russe ses temps ci... plusieurs congelateurs étaient besoin dans le passé, mais maintenant seulement 1 suffit."

"Des filles sont utilisées pour whapon les poissons, mais ont n'en recueillit de moins en moins..."

## BIBLIOGRAPHIE

---

- Alain Cuerrier, José Gérin-Lajoie, et Laura Siegwart Collier. « *The caribou taste different now* » : *Inuit elders observe climate change*. Nunavut Arctic College Media, 2016.
- Bauler, Claire. « Nourrir la communauté Analyse du lien social dans deux cuisines collectives au Nunavik ». Université Laval, 2017.
- Blanchet, Carole, et Louis Rochette. « Enquête de Santé Auprès Des Inuits Du Nunavik 2004 : Nutrition et Consommation Alimentaire Chez Les Inuits Du Nunavik ». Rapport de surveillance. Québec, mai 2008.
- Brière, Andréanne, et Frédéric Laugrand. « Maisons en communauté et cabanes dans la toundra Appropriation partielle, adaptation et nomadisme chez les Inuits du Nunavik et du Nunavut ». *Recherche amérindiennes au Québec*, Habitation : imaginaires et réalités autochtones, 47, n° 1 (2017): 35-48. <https://doi.org/10.7202/1042897ar>.
- Croteau-Deshaies, Dominic. « Habiter et aménager l'espace au Nunavik: le rôle de la mobilité dans l'appropriation sociale et culturelle de l'environnement bâti du village d'Aupaluk ». Université de Montréal, 2018.
- Dawson, Peter C. « Seeing like an Inuit Family: The Relationship between House Form and Culture in Northern Canada », *Études Inuit*, 30, n° 2 (2006). <https://doi.org/10.7202/017568ar>.
- Drouin-Gagné, Marie-Ève, et Carole Lévesque. « Alimentation chez les Inuit du Nunavik ». Commission d'enquête sur les relations entre les Autochtones et certains services publics, septembre 2019.
- Emudluk, Maggie. « Qarmaapik House: A Multi-Use and Safe Place for Families in Kangiqsualujjuaq ». *Northern Public Affairs*. juillet 2017.
- Furgal, Chris, et Louis Rochette. « Enquête de Santé Auprès Des Inuits Du Nunavik 2004 : Perception Des Contaminants, Participation Aux Activités de Chasse et de Pêche et Impacts Potentiels Des Changements Climatiques ». Rapport de surveillance. Québec, mai 2008.
- Geneviève Vachon, Mathieu Avarello, Myriam Blais, Mona Belleau, Marie-Noël Chouinard, Pierre-Olivier Demeule, Mélissa Mailhot, et al. *Habiter ici : portrait des communautés innues du Nitassinan et des villages inuit du Nunavik = Living here : portrait of the Innu communities of Nitassinan and Inuit villages of Nunavik*. Groupe Habitats + Cultures, École D'architecture De L'université Laval, 2017.
- Gombay, Nicole. *Placing Economies : Telling stories about food and making a living*. Making a living : place, food, and economy in an Inuit community. Purich Pub, 2010.

- Gouvernement du Canada. « Sécurité alimentaire ». Agence de la santé publique du Canada Le portail canadien des pratiques exemplaires, 2016. <https://cbpp-pcpe.phac-aspc.gc.ca/fr/public-health-topics/food-security/>.
- « Inuit ». Dans *Atlas des peuples autochtones du Canada*. Société géographique royale du Canada, Juin 2018.
- Kangiqsualujuaq, Nunavik. « Exposition Du Village Au Centre Du Parc National Kuururjuaq ». Parc national Kuururjuaq, octobre 2019.
- Karetak, Joe, Frank J Tester, et Shirley Tagalik. *Inuit Qaujimaqatungit what Inuit have always known to be true*. Halifax Winnipeg Fernwood Publishing, 2017.
- Labrèche, Yves. « Habitations, camps et territoires des Inuit de la région de Kangiqsujuaq-Salluit, Nunavik ». Édité par Association Inuksiutiit Katimajit Inc, *Études Inuit*, 27, n° 1-2 (2003). <https://doi.org/10.7202/010800ar>.
- Laflamme, Léa. « La sécurité alimentaire selon la perspective d’Inuit du Nunavik », 2014.
- Lamalice, Annie, Ellen Avard, Véronique Coxam, Thora Herrmann, Caroline Desbiens, Yohann Wittrant, et Sylvie Blangy. « Soutenir la sécurité alimentaire dans le Grand Nord : projets communautaires d’agriculture sous serre au Nunavik et au Nunavut ». *Études/Inuit/Studies* 40, n° 1 (2016). <https://doi.org/10.7202/1040149ar>.
- Le Mouël, Chloé. « Entrer dans une maison de la famille inuit : enjeux sociaux et spatiaux du seuil Entering an inuit family house : social and spatial issues of the threshold », s. d.
- Lee, Molly, Gregory A. Reinhardt, et Andrew Tooyak Jr. *Eskimo Architecture*. University of Alaska Press, 2003.
- Pageau, Martine, et Québec (Province). Ministère De La Santé Et Des Services Sociaux. *Cadre de référence en matière de sécurité alimentaire*. Santé Et Services Sociaux Québec, 2008.
- Pinard, Emilie. « Syllabus d’atelier (Édifice Communautaire) ARCH 5515 FL », septembre 2019.
- Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik (RRSSSN). « Sécurité alimentaire ». Régie régionale de la santé et des services sociaux du Nunavik, 2017. <https://rrsssn.ca>.
- Réseau sur la sécurité alimentaire. « Préparation et conservation sécuritaires des aliments autochtones traditionnels : analyse bibliographique ». 2, mars 2008.

- Robinson, Amanda. « Nourriture traditionnelle au Canada ». Dans *l'Encyclopédie Canadienne*, 19 juillet 2018.
- Smith, Craig. « A Lost Art in the Arctic: Igloo Making », *The New York Times*, 21 juin 2017, Section A, Page 7.
- Thibeault, Martin. *De la banquise au congélateur: mondialisation et culture au Nunavik*. Québec, Québec: Presses de l'Université Laval, 2003.
- Watt-Cloutier, Sheila. Dans *The Right to Be Cold: One Woman's Story of Protecting Her Culture, the Arctic, and the Whole Planet*. Penguin, 2015.
- White, Mason, Lola Sheppard, Ali Fard, Matthew Spremulli, Fionn Byrne, et Nikole Bouchard. « Arctic Food Network 2011-2012 ». Architecture firm. Lateraloffice.com, 2011. <http://lateraloffice.com/ARCTIC-FOOD-NETWORK-2011-12>.





**Figure 65**  
*Nancy et moi*

**Figure 66**  
*Paul, Suzie et moi*

NAKURMIK ! MERCI!