



Communiqué

## L'innovation au menu de la Conférence sur la production alimentaire au Nunavik

**Puvirnituk (Québec), le 7 décembre 2012** – Cette semaine, 35 participants provenant du milieu des affaires du Nunavik, des corporations foncières, de la Société Makivik, de l'Administration régionale Kativik (ARK), de la Régie régionale de la santé et des services sociaux Nunavik et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), ainsi qu'une chercheuse universitaire, une journaliste d'une émission de la radio francophone (*Bien dans son assiette*) et Rebecca Veevee, une fervente de la cuisine nordique, se sont rassemblés à Puvirnituk pour mettre en commun leurs expériences et leurs idées sur la possibilité et la viabilité de produire plus d'aliments à l'échelle locale au Nunavik. La conférence, organisée par le Service du développement régional et local de l'ARK, a permis aux participants d'approfondir leurs connaissances et de communiquer leur expertise sur la production bioalimentaire.

La conférence de trois jours s'est articulée autour de cinq thèmes, soit les poissons et les espèces marines, les animaux destinés à la production de viande, la commercialisation, les serres et le démarrage d'entreprises bioalimentaires. Elle a de plus couvert un large éventail de sujets, dont l'aquaculture et l'élevage du caribou, la conception et le fonctionnement d'une serre nordique et les bienfaits pour la santé des aliments traditionnels. Les présentations ont donné aux participants beaucoup à réfléchir et les discussions des tables rondes ont permis d'échanger des idées créatives telles que des repas cuisinés préparés au Nunavik. Une discussion sur les services et programmes de financement disponibles a permis de mettre en évidence la nécessité d'offrir du soutien aux entreprises locales et de faire savoir qu'un tel soutien existe.

Les participants à la conférence ont souligné tout au long de la semaine l'importance de partager l'information. Pour les entreprises du Nunavik et les organismes des communautés, l'objectif est d'utiliser cette information pour lancer des produits sains sur les marchés locaux, et ainsi transformer les besoins des consommateurs en possibilités d'affaires viables et créer par le fait même des emplois. Les possibilités de réseautage créées par la conférence aideront à la réalisation de nouveaux projets et favoriseront l'expansion de ceux déjà en cours.

Des invités spéciaux ont participé à la conférence, dont Rebecca Veevee, animatrice à l'émission de cuisine *Niqitsiat* télédiffusée à APTN, et Hélène Raymond, journaliste à l'émission *Bien dans son assiette* diffusée à la radio de Radio-Canada.

*L'ARK est un organisme non ethnique créé en 1978 suivant la signature de la Convention de la Baie-James et du Nord québécois. L'ARK exerce sa compétence sur presque tout le territoire du Québec situé au nord du 55<sup>e</sup> parallèle dans les domaines suivants : affaires municipales, transports, environnement, police, emploi, formation de la main-d'œuvre, sécurité du revenu, services de garde à*

*l'enfance, ressources renouvelables, aménagement du territoire, sécurité civile et développement économique.*

-30-

**Renseignements :**

Caroline D'Astous

Agente des communications, ARK

Tél. : 819-964-2961, poste 2384 / [media@krq.ca](mailto:media@krq.ca) / [www.krq.ca](http://www.krq.ca)