

LE BULLETIN

DU RÉSEAU QUÉBEC MARITIME

NUMÉRO 8

AVRIL 2020





© JHA Photographie



GRATIN DE SCIENTIFIQUES ACCOMPAGNÉ
D'UNE MYRIADE DE SPÉCIALISTES ET SA SAUCE MARITIME

LA RECHERCHE INTERSECTORIELLE DANS L'ASSIETTE

Il est difficile de ne pas se laisser emporter par l'enthousiasme de Mélanie Lemire lorsqu'elle parle du projet supporté par Odysseé Saint-Laurent, « *Manger notre Saint-Laurent* ».

« C'est la plus belle équipe de recherche que je n'ai jamais eue. C'est vraiment trippant d'aller à la frontière de la science et de l'art culinaire et visuel », souligne-t-elle.

Manger notre Saint-Laurent a pour objectifs de mettre en valeur les ressources alimentaires comestibles de l'ensemble du Saint-Laurent, de promouvoir le plaisir de manger ces aliments locaux et la souveraineté alimentaire.

« L'intersectorialité,
c'est possible quand t'as
les mêmes valeurs, quand
tu as un but commun. »

– Mélanie Lemire
responsable du projet
Manger notre Saint-Laurent

Pour ce faire, Mme Lemire travaille d'arrache-pied avec une équipe intersectorielle composée de spécialistes en santé publique, en nutrition, en santé environnementale, en océanographie et en anthropologie maritime. Une des particularités du projet *Manger notre Saint-Laurent* réside dans l'intégration de vidéastes, d'organismes communautaires, mais surtout de chefs réputés tels que Colombe Saint-Pierre, Yannick Ouellet, Pierre-Olivier Ferry, Johanne Vigneau et Kim Côté dans les volets de recherche.

« On a tous des rôles différents, on a tous des outils différents », ajoute Mme Lemire.

À première vue, il pourrait sembler difficile de réunir autant d'intervenants ayant des perspectives différentes autour de la même table. Cependant, la responsable du projet croit connaître l'ingrédient secret d'une collaboration réussie.

« L'intersectorialité, c'est possible quand t'as les mêmes valeurs, quand tu as un but commun », affirme-t-elle.

Cette connivence permet aux participants du projet d'allier leurs forces et d'élargir leur zone d'influence.

« La science entre dans l'assiette et les chefs prennent la parole. Avec Colombe, on s'en va rencontrer le gouvernement. Si j'y vais seule, ça peut fonctionner. Cependant, si j'y vais avec Mme Saint-Pierre, on fait un méchant duo », confirme-t-elle.

Renforcées par toutes les retombées positives du projet *Manger notre Saint-Laurent*, Mme Lemire et son équipe sont remplies d'énergie pour continuer à travailler sur cet enjeu.

« En deux ans, on a à peine effleuré le sujet ! [...] On a mis tellement un beau réseau en place qu'on ne peut pas arrêter là ! », précise la responsable.

Pour aller plus loin, ils envisagent d'intégrer des spécialistes en économie, sur les iniquités en santé, en communication et en arts visuels. Avec de tels partenaires, un des objectifs est de mettre les bases pour une nouvelle politique publique sur la gestion des pêches au Québec, rien de moins ! « Ça ne fait pas de sens qu'on mange du pangasius et de la crevette tigrée au Québec. » En espérant que les aliments marins locaux occupent une meilleure place dans nos assiettes ! À suivre...



Mélanie Lemire est titulaire de la Chaire Littoral – La chaire de recherche en partenariat Sentinelle Nord en approches écosystémiques de la santé. Elle est professeure agrégée au Département de médecine sociale et préventive à l'Université Laval et chercheure au CHU de Québec. Ses projets mettent de l'avant des approches transdisciplinaires, intersectorielles et participatives, et portent sur l'étude des changements océaniques globaux, des contaminants environnementaux et de la nutrition en lien avec la santé des autochtones et des populations côtières. Ses résultats sont utilisés pour éclairer des décisions, le développement d'outils d'aide à la décision et la mise en œuvre de programmes et de politiques à l'échelle locale, fédérale et internationale.

LITTORAL