

# 2024-2025

# RAPPORT ANNUEL



# ଓଡ଼ିଆ

# qajuqturvik community food centre centre communautaire d'alimentation qajuqturvik

# TABLE DES MATIÈRES

<b>03</b>	<b>MESSAGE DU PRÉSIDENT</b>
<b>04</b>	<b>MESSAGE DU DIRECTEUR GÉNÉRAL</b>
<b>05</b>	<b>PROGRAMMATION</b>
<b>12</b>	<b>FINANCES</b>
<b>14</b>	<b>PARTENAIRES FINANCIERS ET DONATEURS</b>
<b>15</b>	<b>APPRÉCIATION DE LA COMMUNAUTÉ</b>

# MESSAGE DU PRÉSIDENT

Au nom du conseil d'administration, j'ai le plaisir de vous présenter le rapport annuel 2023/24 du Centre alimentaire communautaire Qajuqturvik. Cette année, Qajuqturvik s'est lancée dans de nouvelles initiatives passionnantes qui ont dynamisé la communauté et attiré des groupes encore plus diversifiés dans notre centre.

Ces changements ont été particulièrement exaltants pour moi, qui ai pris mes fonctions de présidente cette année. Depuis que j'ai rejoint Qajuqturvik en tant que bénévole pour le service de repas quotidiens en 2019, les changements au sein de l'organisation ont été remarquables : d'une soupe populaire servant le déjeuner, nous sommes devenus un centre alimentaire communautaire proposant une multitude de programmes ; d'un endroit peu connu dans la communauté, nous sommes devenus un centre dynamique ; et d'une équipe composée principalement de Canadiens du sud au service de clients inuits, nous sommes devenus un lieu dirigé et largement composé d'Inuits.

Cette année, nous avons assisté à une explosion des programmes visant à améliorer l'accès à la nourriture, les compétences culinaires et l'offre culturelle. Le plus important et le plus audacieux d'entre eux a été l'inauguration du Qinnirvik Country Food and Bulk Store. Ce projet est l'aboutissement d'efforts déployés depuis plusieurs années, grâce au financement de bailleurs de fonds locaux, nationaux et internationaux. Résultat : Iqaluit dispose désormais d'un accès régulier à des aliments traditionnels riches en nutriments, selon un modèle de paiement proportionnel au revenu.

De nombreux autres programmes ont également été offerts cette année, notamment des soirées mensuelles mettant en vedette des chefs locaux, des collaborations avec des chasseurs de tout le Nunavut, la Nunavut Black History Society, des universitaires internationaux, la ville d'Iqaluit et le festival Alianait Arts, ainsi que des événements ponctuels comme une œuvre d'art sur la cuisine traditionnelle et des démonstrations de dépeçage de phoques.

Qajuqturvik a toujours accueilli tous les membres de notre communauté, y compris, dans le cadre de notre service quotidien de repas communautaires, dont la fréquentation ne cesse d'augmenter. Et bien que personne impliqué dans Qajuqturvik n'oublie que notre centre vient en aide aux membres de la communauté qui souffrent de la pire insécurité alimentaire du pays, la plupart du temps, lorsque je me trouve dans le centre alimentaire, ce qui me marque, ce sont les rires et les conversations.

L'énergie nourricière que Qajuqturvik apporte à notre communauté se manifeste sous la direction dynamique de nos codirecteurs exécutifs, Joseph et Francine. Leurs passions et leurs visions respectives se complètent, mais ils sont unis par leur éthique de travail infatigable et leur leadership inébranlable.

Comme tous les habitants d'Iqaluit, j'ai hâte de voir ce que l'année prochaine réserve à Qajuqturvik.



Jessie Hale, Président du conseil d'administration

# MESSAGE DU DIRECTEUR GÉNÉRAL



En repensant à l'année qui vient de passer, qui était ma première année complète en tant que directeur général, un moment précis me vient à l'esprit: le moment où j'ai mangé un scone dans un état de pleine conscience. C'était lors du Sommet alimentaire des Centres communautaires d'alimentation du Canada, à l'automne dernier, dans le cadre d'un atelier où on nous a demandé de prêter attention à tous les aspects de ce scone, d'approfondir notre expérience en nous concentrant sur chaque détail: la texture, la saveur, le lien entre le corps et l'esprit. Cela peut sembler drôle et évident, mais ce moment m'a aidé à comprendre que la nourriture est au cœur du fonctionnement d'un centre alimentaire. Il est facile de l'oublier. Entre la gestion des opérations quotidiennes, les questions liées aux ressources humaines, l'entretien des bâtiments, les collectes de fonds, la gestion, les grandes et les petites décisions à prendre chaque jour, je dois me rappeler que la nourriture est au cœur de notre travail, et plus précisément, que notre mission est de proposer les meilleurs aliments possibles à l'ensemble de la communauté, de la meilleure manière possible.

Mais qu'est-ce que cela signifie ? J'ai appris que cela signifie de s'occuper des petites comme des grandes questions, qu'il s'agisse de changer la forme des poubelles dans la cuisine pour faciliter le travail de notre personnel ou de lancer de nouveaux programmes qui attirent divers groupes de notre communauté. Cela signifie trouver l'inspiration dans la créativité, le professionnalisme et la fierté de mon personnel, et les féliciter pour leur influence et leur service à la communauté ; et surtout, cela signifie regarder autour de moi, au Nunavut, pour voir ce qui est immédiatement disponible, car c'est là que commence l'excellence alimentaire : au niveau local.

Tout le monde a déjà été marqué par un aliment ou un repas. Tout le monde a droit à ce plaisir associé à la nourriture. Il s'agit d'une expérience humaine fondamentale qui va au-delà de la politique, de la géographie, de la culture et de l'économie. Et bien que

ce plaisir soit une expérience universelle et un droit fondamental, chaque culture et chaque région en a sa propre version, basée sur ses aliments et ses ressources locales. Ici, au Nunavut, notre principale ressource alimentaire est la nourriture traditionnelle, c'est-à-dire les oiseaux, les mammifères, les poissons et les baies que l'on trouve dans et à proximité de l'océan Arctique, et non ce que l'on trouve dans les épiceries.

La nourriture ici est l'une des meilleures que j'ai jamais mangées, elle est de classe mondiale, tout comme nos chasseurs sont de classe mondiale par leurs compétences et leurs connaissances dans la recherche des aliments traditionnels, que nous rendons ensuite aussi accessibles et agréables que possible au plus grand nombre de membres de notre communauté. Oui, nous sommes la région la plus touchée par l'insécurité alimentaire au pays. Et oui, le nombre de repas communautaires servis chaque jour augmente d'année en année, ce qui montre clairement que la pauvreté est la principale cause de l'insécurité alimentaire. L'année dernière, nous avons servi plus de 72 000 repas dans une communauté de moins de 8 000 habitants. Et tout en répondant à ces besoins dans notre communauté, nous répondons également à d'autres besoins coexistants : le droit de profiter pleinement de la nourriture, en savourant les saveurs, les textures et, par-dessus tout, en cultivant le sentiment d'appartenance.

C'est une immense fierté et une grande joie pour moi de faciliter l'accès à ce plaisir et à ce droit, d'inviter et de collaborer avec tous les secteurs de notre communauté, en reconnaissant que les droits et les plaisirs associés à l'alimentation vont au-delà des considérations politiques, culturelles et économiques. C'est le meilleur travail que j'ai jamais eu et j'ai hâte de découvrir les expériences culinaires que nous réserve l'année prochaine.



Joseph Murdoch-Flowers, Directeur général adjoint

# PROGRAMMATION



# ACCÈS À L'ALIMENTATION



## Programme de boîtes Piruqtuviniit

Le programme de boîtes alimentaires Piruqtuviniit est un programme hebdomadaire conçu pour fournir des produits frais pour 3-4 personnes chaque semaine. Il fonctionne selon une échelle de paiement adaptée aux revenus afin de garantir un accès régulier et abordable à un assemblage de fruits et légumes. La sélection de produits varie d'une semaine à l'autre, mais comprend généralement 18 à 22 fruits et légumes différents. Ce programme connaît un succès croissant d'année en année : cette année, nous avons vendu 4 800 boîtes. Mais comme environ 4 personnes se partagent en moyenne une boîte Piruqtuviniit, nos boîtes ont permis de nourrir près de 18 000 personnes, soit plus du double de la population d'Iqaluit.

## Repas communautaire quotidien

Il s'agit de notre programme principal, dans le cadre duquel nous servons un déjeuner frais, chaud et nutritif du lundi au vendredi. Ce programme est celui qui connaît la plus forte participation, avec une demande croissante d'année en année depuis sa création. Cette année, nous avons servi un total de 72 900 repas, auquel s'ajoutent 5 353 repas pris dans le réfrigérateur où sont conservés les restes de la journée. Une nouvelle initiative lancée cette année dans le cadre de notre service de déjeuner est le « Quaq Corner », où nous servons des aliments traditionnels congelés, principalement aux personnes âgées, un mercredi sur deux.





## Cercle des femmes Inuites

Ce programme offre un environnement stimulant et collaboratif où les femmes inuites peuvent acquérir des compétences culturelles dans un cadre sécuritaire. Les femmes se rencontrent deux ou trois fois par semaine pour partager un repas et participer à des activités telles que la confection de parkas et de mitaines en peau de phoque, la cuisine, le perlage et la broderie. Lorsque le temps le permet, les activités se déroulent à l'extérieur, où les participantes pratiquent des activités liées à la terre, comme la cueillette de baies et la récolte de bruyère pour faire du feu. Cette année, le programme a rejoint plus de 500 femmes de la région grâce à 79 ateliers et événements. Chaque session commençait par la préparation d'un repas par Mary, la coordinatrice, et son assistante, que les femmes savouraient tout en discutant et en écoutant la musique choisie par Mary.

## Club de Cuisine Pour Enfants

Notre programme de compétences culinaires offre la possibilité de partager des connaissances, de développer des compétences et de renforcer la confiance en soi dans le domaine de la cuisine et de la préparation des aliments, y compris les aliments traditionnels. Ce type d'accès à la nourriture et à l'éducation alimentaire est essentiel pour faire des choix sains et favoriser la sécurité alimentaire à long terme dans la région. Ce programme favorise l'autonomie et les relations sociales positives grâce à des ateliers pratiques et des expériences d'apprentissage partagées. Cette année, notre programme de compétences alimentaires s'est concentré sur l'enseignement des outils, des techniques et des saveurs de bases aux élèves des écoles primaires et secondaires locales, en mettant l'accent sur les aliments traditionnels locaux fournis par les chasseurs du Nunavut. Au total, plus de 400 élèves ont participé à des cours hebdomadaires. L'un des plats les plus marquants a été les raviolis à l'oie !

# COMPÉTENCES CULINAIRES





## ALIMENTS TRADITIONNELS

En plus de nos ventes, nous avons garanti l'accès aux aliments traditionnels dans nos autres programmes en incluant des aliments récoltés tels que des steaks d'omble chevalier, des ragoûts de caribou, du phoque bouilli et du quaq (viande congelée) dans nos repas communautaires, nos programmes de compétences culinaires et notre cercle des femmes inuites.

L'accès aux aliments traditionnels a été assuré par deux programmes : le programme de boîtes Inuliqtait, qui a ensuite été remplacé par le programme Qinnirvik Country Food and Bulk Store lors de son lancement au quatrième trimestre. Le programme de boîtes Inuliqtait a permis de distribuer plus de 1 000 boîtes, ce qui, si l'on estime à nouveau que quatre personnes ont accès à chaque boîte, a permis de nourrir plus de 4 000 personnes. Cette année, nous avons également franchi une nouvelle étape avec le lancement de Qinnirvik, qui a ouvert ses portes à la fin du mois de février. Au cours de son premier mois, le magasin a généré plus de 40 000 dollars de chiffre d'affaires. Tous les articles du magasin sont disponibles selon un système de tarification proportionnel au revenu, afin de garantir des prix accessibles à la communauté. Il est important de noter que le magasin soutient un réseau de chasseurs de la région et contribue à notre vision de renforcement de l'économie alimentaire traditionnelle.



Afin de diversifier notre offre de repas communautaires, nous avons lancé cette année une nouvelle série de soupers. L'une d'elles met en vedette des chefs locaux. Une autre série a été organisée en collaboration avec la Nunavut Black History Society ; ensemble, nous avons organisé quatre soupers pendant le Mois de l'histoire des Noirs. Ces soupers s'inscrivent dans notre objectif d'étendre notre service de repas hebdomadaires afin d'offrir également un repas le week-end.



## PROGRAMME COMMUNAUTAIRE



Ils sont proposés à contribution volontaire, ce qui nous permet de collecter des fonds pour financer nos activités générales. Répartis sur neuf événements, ces repas ont réuni 1 200 personnes et ont été aussi colorés et uniques que les membres de notre communauté.





## SENSIBILISATION

Nos directeurs généraux entretiennent des relations solides et actives avec les médias : ils ont accordé des entrevues tous les mois au cours de l'exercice financier, notamment à des médias locaux, régionaux et nationaux. Cela a renforcé la position de Qajuqturvik en tant que défenseur et source d'information fiable au Nunavut pour les questions relatives à la souveraineté alimentaire, à la sécurité alimentaire et à la pauvreté. Toutefois, les entrevues ont également mis en évidence l'élargissement des activités de Qajuqturvik, qui ne se limitent plus aux mesures d'urgence visant à lutter contre l'insécurité alimentaire, mais englobent désormais des approches communautaires et axées sur le plaisir qui va au-delà de la politique.

Au cours de l'année, Qajuqturvik a accordé 14 entrevues à des médias notamment sur la souveraineté alimentaire, la grève postale, les tarifs de transport aérien des denrées alimentaires, le dépeçage des phoques, la collaboration avec la Nunavut Black History Society, la populaire soirée des chefs et l'inauguration du Qinnirvik Country Food and Bulk Store. Nos dirigeants ont également été invités régulièrement à s'exprimer sur ces sujets dans divers contextes. Il s'agit notamment de conférences dans des universités, des organisations inuites et lors de sommets sur l'alimentation, la pauvreté et les sources alimentaires traditionnelles. Certaines de ces conférences ont eu lieu lors de rassemblements auxquels Qajuqturvik participait déjà. En demandant à nos dirigeants de s'exprimer publiquement, les organisateurs de ces rassemblements reconnaissent l'importance de l'unicité de la position et des perspectives de Qajuqturvik. Au total, nos directeurs généraux ont fait huit présentations au cours de l'année.

Les activités de plaidoyer de Qajuqturvik visent principalement à améliorer l'accès aux aliments traditionnels, à promouvoir et à mettre en pratique le droit à l'alimentation, et à lutter contre l'insécurité alimentaire en augmentant les revenus des populations. Cette sensibilisation se traduit par diverses activités : prise de parole en public, tant dans les médias que lors de conférences, participation à des événements ou organisation de manifestations, et ouvrir ses portes aux personnalités connues.



Les efforts de sensibilisation de Qajuqturvik sont également soutenus par les événements que nous organisons et auxquels nous participons, ainsi que par les visiteurs que nous accueillons. Cette année, nous avons notamment transformé notre espace en galerie d'art dans le cadre d'une collaboration avec un programme de recherche international qui a réuni des jeunes et des aînés inuits, ainsi que des universitaires du Nunavut et du Royaume-Uni. L'exposition, intitulée « Inuksiutit : la souveraineté alimentaire au Nunavut », comprenait des photos et des vidéos et a retenu l'attention sur les médias locaux.

## ÉVÉNEMENTS ET VISITES



Qajuqturvik a continué d'être un phare pour les visiteurs importants à Iqaluit. Parmi les visiteurs de cette année financière, citons : la très honorable Mary Simon, gouverneure générale du Canada ; l'honorable Jagmeet Singh, ancien chef du NPD ; l'honorable Jenna Sudds, alors ministre de la Famille, des Enfants et du Développement social ; et l'honorable Gary Anandasangaree, à l'époque ministre des Relations avec la Couronne et des Affaires du Nord Canada.



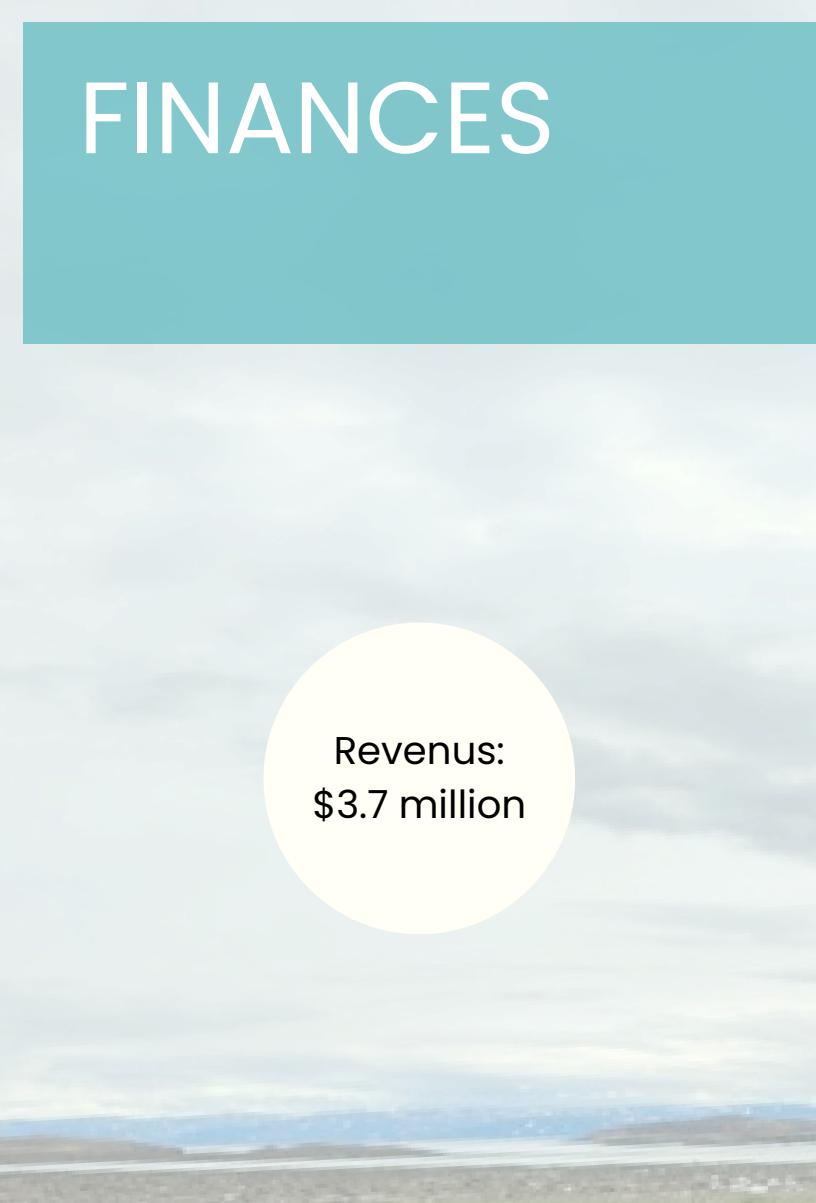
L'inauguration du commerce Qinnirvik Country Food and Bulk Store a également été un événement majeur de cet exercice financier. La députée locale Lori Ildout, ainsi que d'autres membres de la communauté (membres de l'Assemblée législative et élus d'organisations inuites) ont assisté à l'événement, tout comme les médias locaux qui ont couvert l'inauguration dans la presse écrite, à la télévision et à la radio. Qajuqturvik a également participé à un projet collaboratif d'une année avec d'autres centres alimentaires communautaires autochtones afin de créer des liens, d'apprendre et d'élaborer des stratégies pour améliorer l'accès à des aliments adaptés à la culture et rétablir les systèmes alimentaires culturels. Cette initiative a donné lieu à trois rassemblements, dont le premier s'est tenu à Iqaluit pendant trois jours, suivi de rassemblements à Toronto et à Lil'wat, en Colombie-Britannique.

Qajuqturvik a également eu l'occasion de participer à des conversations mondiales lors de la conférence internationale des International Funders for Indigenous People à Naivasha, au Kenya, où les discussions ont porté sur le rôle transformateur des partenaires philanthropiques dans l'autonomisation des communautés autochtones, ainsi que sur l'importance cruciale de la souveraineté, des connaissances et de l'autodétermination des peuples autochtones pour trouver des solutions qui répondent à leurs réalités.

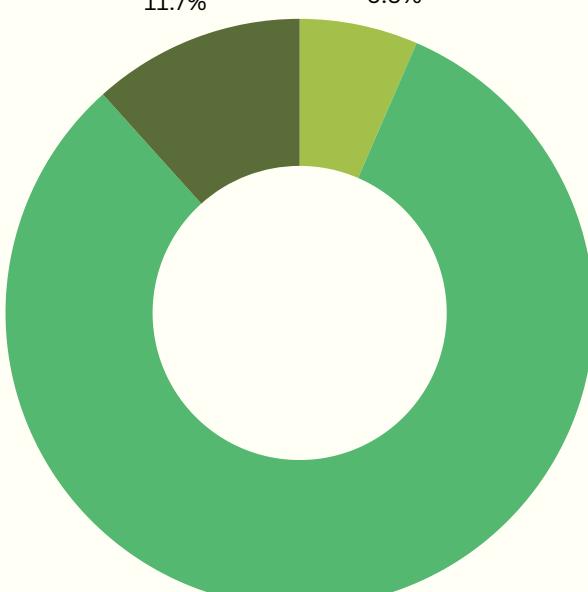
# FINANCES



# FINANCES



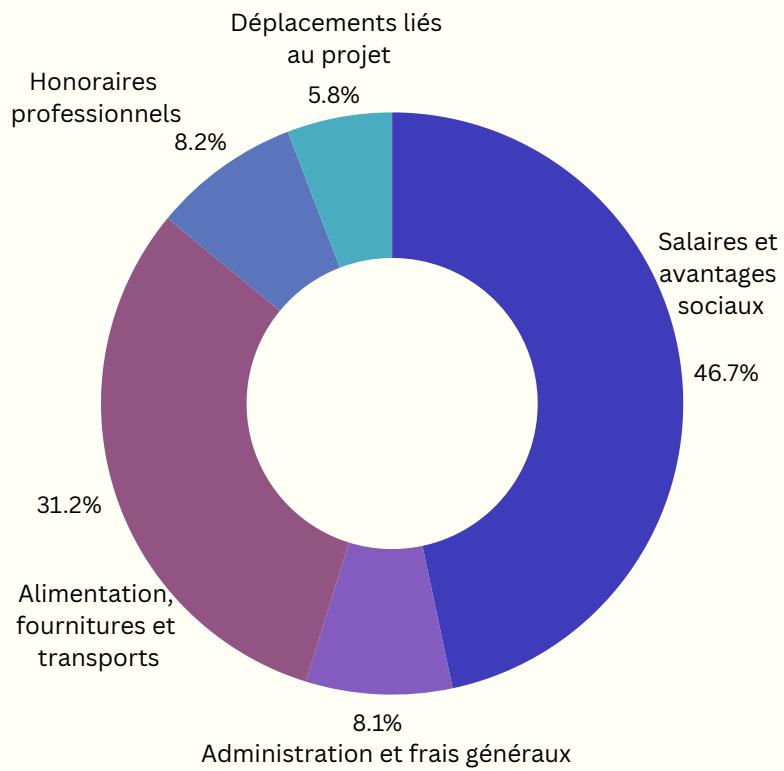
Revenus:  
\$3.7 million



autres revenus 11.7%

Collecte de fonds et  
dons 6.5%

subventions et contributions 81.8%



Dépenses:  
\$2.8 million

# BAILLEURS DE FONDS ET DONATEURS

Canada 



## Foundations

Fondation canadienne des relations raciales  
Fondation canadienne des femmes  
Centres communautaires d'alimentation du Canada  
Banques alimentaires Canada  
Le Fond humanitaire de Métallos  
Annauma Foundation  
Chawkers Foundation  
La fondation RBC  
Makeway  
Citi Foundation  
The Gordon Foundation  
United Way



 Iqaluit



## Organismes

Lichen Consulting Inc.  
NuBrew Trivia Crew  
Northwestel  
Royal Purple Ladies of Iqaluit  
Environnement et changements climatiques Canada  
Bureau régional RCAANC du Nunavut  
Black Heart Cafe Inc.  
Seventh Day Adventist Iqaluit  
Abundance Canada  
Centraide du Grand Montréal  
Pompiers d'Iqaluit  
Law Society of Nunavut  
Edie Consulting  
Delta T Design Inc.  
SIJJA Consulting

## Donateurs individuels

À nos donateurs, amis et partenaires de cette année. Votre générosité est plus qu'un simple don, c'est un engagement commun à prendre soin de notre communauté et à connecter avec celle-ci. Ensemble, nous servons des repas, partageons nos compétences et construisons un avenir où la souveraineté alimentaire est une réalité pour le Nunavut. Chaque don est un geste de solidarité, ancré dans la confiance et le respect, que nous apprécions sincèrement. Qujannamiik pour votre soutien et pour nous avoir aidés à garder le bonheur de manger au cœur de tout ce que nous faisons.

# APPRÉCIATION DE LA COMMUNAUTÉ

## Commanditaires



## Organismes communautaires

Nunavut Movers  
Nunavut Black History Society  
Narwhal Plumbing  
Aqsarniit Hotel and Conference Centre

Boltz Electric  
Atiigo  
NCC

## Bénévoles

Devora Neumark  
John Neely  
Emma Basch  
Jayne Murdoch-Flowers  
Charmaine Williams  
Sindhu Govindapillai  
Danielle Gibbie  
Lynda Gunn  
Curtis Mesher  
Najee Anderson  
Rebecca Jackson  
Aira Villanueva  
Connor Goddard  
Callum Goddard  
Taqialuk Peter  
Leigh Ann Phillips  
Meral Jamal  
Niivi Rosing

Joseph McHattie  
Madeleine Cole  
Kaitlyn Goddard  
Paul Obidike  
Jane Tagak  
Madeleine Cole  
Thadchayan Balasubramaniam  
Nicole Giles  
Walter Gadinga  
Mathieu Goodman  
Cheik Cisse  
Sandra Liakos  
Joanne Smith  
Jessie Hale  
Trevor Dunseith  
Lena Korgak-Stokes  
Florence Odulaja  
Neil Sharkey

Sandi Chan  
Rob Bartholdson  
Melissa Alexander  
Kim Smith  
Hilary Casey  
Aaron Swan  
Rebecca Racz  
Kyle Sheppard  
Adamie Sakeeta  
Justin Clark  
Natalie Maerzluft  
Valeria Contreras  
Sindu Govindapillai  
Tracey Partridge  
Rachel Perreira  
Shaanzéh Ataullahjan  
Iqaluit Fire Department  
Kaya and Oonark  
Lynda Gunn

Nous remercions tout particulièrement Stéphanie Bernard et nos chefs partenaires du Mois de l'histoire des Noirs : Mama P, Maeza Desta, Ernestine Ngelah et Carlos Foyn.



## Restez informé! Participez!

Inscrivez-vous à notre  
newsletter:  
[info@qajuqturvik.ca](mailto:info@qajuqturvik.ca)

Suivez-nous @qajuqturvik



+1-867-979-4863  
655 Mattaaq Cresc  
Iqaluit, NU X0A 3H0  
[www.qajuqturvik.ca](http://www.qajuqturvik.ca)