



MIKUNISS

ÉTÉ – AUTOMNE 2020, VOL. 8, NO. 1

SOMMAIRE

Mot du directeur.....	1
Secteur de l'environnement.....	2
Secteur de la pêche.....	5
Recherche et développement.....	6

DATES À RETENIR

- **8 sept.** – Journée mondiale de l'eau
- **19 sept.** – Journée mondiale du nettoyage
- **24 oct** – Journée internationale de l'action climatique
- **21 nov** – Journée mondiale de la pêche

MOT DU DIRECTEUR

WOL DO DIKECLENK

Kuei kuei ,

Les pêcheurs des communautés membres de l'AMIK ont connu plusieurs défis au cours de l'été 2020 dû à la pandémie de la COVID-19. Lors de la dernière édition du Mikuniss, on ne savait ni quand la saison de pêche de 2020 commencerait ni quels ajustements on aura dû faire pour se protéger.

L'AMIK a pris la précaution de fermer ses bureaux afin de suivre les directives du Conseil de bande d'Innu-Takuaikan Uashat mak Mani-utenam et de protéger son personnel. Cependant, notre travail a continué et c'est même intensifié dans certains cas. Le directeur général a entamé plusieurs discussions avec les chefs des communautés membres afin d'avancer dans une même direction dans l'intérêt des pêcheurs. En parallèle, l'équipe administrative de l'AMIK a convoqué plusieurs réunions avec les

coordonnateurs de pêche ainsi que nos partenaires au niveau fédéral dans le but de faire valoir la perspective des pêcheurs.

Grâce à leur détermination, les pêcheurs ont réussi à remplir leurs quotas et finir la saison sans aucun cas de COVID-19 parmi eux.

L'avenir demeure inconnu. Les cas confirmés de cette maladie semblent monter et l'idée d'une deuxième vague est bien implantée. Cependant, l'AMIK s'engage à continuer son travail de représentant pour les pêcheurs innus. On continuera de mettre en marche notre plan stratégique et bâtir la fondation pour les années à venir. *Ensemble les pêcheurs innus.*

Léo St-Onge
Directeur général de l'AMIK

Marie-Danielle Vollant-Pinette

Pour son deuxième été à l'AMIK, Marie-Danielle Pinette-Vollant a travaillé sur la caractérisation des radeaux d'algues récoltables par télédétection multi spectral. Un travail pour lequel elle a dû se former et se familiariser avec les différentes algues et grâce auquel elle a aussi pu appliquer pour le projet d'évaluation de la biomasse algale sur Île d'Anticosti.



Marie-Danielle Pinette-Vollant sur le terrain à l'Île Anticosti. ©AMIK

Elle a également collaboré avec le Comité Zip de la Rive Nord de l'Estuaire sur le projet de caractérisation du marais salant de l'estuaire de la rivière Betsiamites (Pessamit).

Les différentes tâches qu'elle a dû accomplir au bureau et sur le terrain lui ont permis de confirmer son désir de travailler dans le domaine de la biologie. Elle a hâte d'en apprendre encore plus et de mettre à profit ses connaissances. À l'automne, elle commencera sa 2^{ième} année d'étude en biologie tout en continuant à travailler avec l'équipe sur plusieurs projets.

Caractérisation du marais de l'estuaire de la rivière Betsiamites



Marie-Danielle Pinette-Vollant et Amanda Quiros en compagnie de l'équipe de la Comité Zip, Valérie Desroche et Agathe Le Gall à Pessamit. ©Zip.

Les marais intertidaux constituent un écosystème riche et essentiel qui assure une multitude de services écologiques qui ne sont plus à démontrer. Cependant, à l'heure actuelle, la biodiversité des marais, leur intégrité et leur efficacité écologique sont menacées par l'érosion et la submersion qui sont amplifiées par les changements climatiques et certains usages anthropiques.

Le marais salant de l'estuaire de la rivière Betsiamites n'échappe pas à cette réalité. C'est pourquoi dans le cadre du Plan de protection des océans, l'AMIK collabore avec le Comité ZIP de la Rive Nord de l'Estuaire afin de le caractériser. Une première étude déjà réalisée par le Comité ZIP de la Rive Nord de l'Estuaire, il y a 10 ans de cela, va permettre à la communauté d'observer l'évolution du marais et de prendre des mesures afin d'assurer sa protection et sa conservation. L'AMIK souhaite remercier la communauté de Pessamit qui a accompagné l'équipe dans la réalisation du projet et rendu l'étude possible. Si vous souhaitez avoir plus de renseignements sur le projet, n'hésitez pas à nous contacter. Les données et le rapport seront prochainement disponibles.

Évaluation de la biomasse algale sur l'Île Anticosti



Marie-Danielle Pinette-Vollant et Annie Gallant identifient les algues présentes dans le quadrat. © AMIK

Les algues, longtemps exploitées et utilisées dans les pays asiatiques, ont graduellement fait leur apparition dans le reste du monde. En plus d'être écologiques et respectueuses de la nature, ses propriétés nutritives et fonctionnelles en font une ressource de plus en plus prisée. Il existe environ une trentaine d'entreprises qui sont impliquées dans la récolte, la valorisation ou la distribution à base d'algues marines. Pour la plupart, ils produisent des engrais agricoles (biostimulants) ou des produits nutraceutiques. Quelques-uns les transforment en épices ou tout simplement les sèchent pour l'alimentation humaine. Pour ce qui est des produits à haute valeur ajoutée, on pense alors aux cosmétiques, les compagnies comme L'Oréal et la compagnie québécoise Lise Watier, ont développé des produits à base d'algues.

Au Québec, les algues exposées à un climat de type subarctique à Arctique possèdent un profil biochimique distinct de celui des algues européennes. Il ne faut pas oublier un autre avantage considérable, qui est l'absence de pollution d'origine industrielle ou urbaine dans les zones côtières du Québec. Toutefois, le Québec accuse un retard dans le développement de cette filière comparativement aux autres pays

Les communautés-membres de l'AMIK, notamment Ekuanitshit, ont souhaité évaluer la biomasse d'algues récoltable sur l'Île d'Anticosti. L'objectif étant d'estimer le potentiel économique que peut représenter la valorisation et la commercialisation des algues de la Côte-Nord selon les différents marchés. L'équipe de

l'AMIK s'est rendue sur le terrain à la mi-août et sera très prochainement en mesure de vous fournir le rapport sur l'étude. On vous tiendra au courant des autres étapes à venir.

Mission 100 tonnes

Le plastique est devenu une source d'inquiétude à l'échelle mondiale. Son impact dévastateur sur les océans n'est plus à prouver. Durant le mois de juin, l'équipe de l'AMIK a eu l'opportunité de prendre part à la mission 100 tonnes. Celle-ci consiste à retirer 100 tonnes de déchets dans les cours d'eau et les océans de la planète afin de réduire le niveau de plastiques, de déchets et de substances toxiques. Nous avons retiré 63 kg de déchets sur la plage de Maliotenam. Cette activité nous a permis de nous rendre compte de l'importance de sensibiliser la population à la protection des océans. L'AMIK souhaite donc réitérer sa participation et impliquer davantage les communautés-membres, pour la prochaine édition.



L'équipe de l'AMIK avec l'aide de monsieur Ovila Fontaine. © AMIK

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux employés

Pour l'année 2020-21 l'AMIK accueille deux nouvelles personnes dans son équipe. Ils seront en charge des ateliers scientifique. William Mckenzie et Charlène Jérôme se déplaceront dans les communautés-membres afin de sensibiliser les jeunes écoliers sur les enjeux marins.

William Mckenzie



Chargé de projet, ateliers scientifique William Mckenzie. ©AMIK.

Innu de la communauté de Uashat mak Mani-Utenam (ITUM), William Mckenzie a poursuivi des études en biologie à l'Université Laval. Il s'est spécialisé en microbiologie avec une concentration en environnement. Enrichi par ses expériences en tant qu'étudiant d'été à l'AMIK et au sein du conseil de bande d'ITUM, il souhaite continuer à mettre à profit ses compétences dans sa communauté. Récemment engagé en tant que chargé de projets des ateliers scientifiques, il entreprend ce nouveau poste avec enthousiasme. Son but pour cette année est de promouvoir les sciences auprès des jeunes innues et éveiller en eux de l'intérêt pour les métiers scientifiques.

Charlène Jérôme



Animatrice des ateliers scientifique, Charlène Jérôme. ©AMIK.

L'AMIK a le plaisir d'accueillir sa nouvelle animatrice scientifique pour l'année 2020-2021. Charlène Jérôme, native de Uashat mak Mani-utenam (ITUM), a suivi différentes formations dans l'animation. Grâce à son travail au sein des établissements scolaires de sa communauté, Charlène a acquis de solides expériences de travail avec les jeunes. Parallèlement à son emploi au sein de l'agence, elle étudie à l'Université de Québec, à Chicoutimi, campus de Sept-Îles, afin d'obtenir un baccalauréat d'enseignement et un certificat en transmission de langue autochtone. Elle a très hâte de rencontrer les jeunes des communautés-membres de l'AMIK. Elle vous dit « à bientôt ».

La saison de pêche aux 1001 défis

La pandémie de la COVID-19 a affecté autant la préparation que la saison de pêche de 2020. Que ce soit par la diminution de la valeur au débarquement, des retards pour le départ de la saison de pêche, et problème logistique en raison des restrictions de mouvement au printemps. La saison de pêche 2020 restera en mémoire pour les années à venir.

Cette année, les pêcheurs ont fait face à plusieurs défis avant le début de la saison :

- Les règles imposées au début de la pandémie pour restreindre la propagation de ce virus ont considérablement compliqué les déplacements des équipages sur le territoire.
- Le nombre de personnes était limité à une personne par véhicule.
- Les déplacements entre les régions de la Côte-Nord étaient aussi interdits.
- Les résidents de la municipalité de Havre St-Pierre voulaient refuser la présence de pêcheurs d'autres régions de la Moyenne-Côte-Nord.

Par la suite, nous avons dû faire d'autres ajustements dans les opérations de pêches.

En ce qui concerne la gestion des pêches, le MPO a suspendu l'obligation d'accepter les observateurs sur les navires de pêche. Par conséquent, les responsables de la pesée du poisson ne sont pas montés à bord des navires de pêche. Ces ajustements ont été faits pour respecter la règle de la santé publique, qui exigeait qu'un navire de pêche soit réservé à l'usage exclusif de son équipage afin de, limiter le potentiel de propagation du virus.

Effet de la covid19 sur les prix au débarquement

Le crabe des neiges, le homard et la crevette sont identifiés comme des produits de valeur. Leur exportation est orientée en grande partie vers les marchés hôteliers, casinos ou bateaux de croisière. Puisque ces activités ont été annulées par le virus (de mars à juin), les marchés traditionnels n'ont pas acheté nos produits. Le marché pour les fruits de mer a été profondément transformé. La disparition des acheteurs habituels a été en partie compensée par les ventes en poissonneries. Les incertitudes sur les marchés ont tout de même causé de fortes diminutions du prix au débarquement pour les pêcheurs.

Finalement, on peut affirmer que la saison de pêche de 2020 sera historique.

Crabe des neiges de la zone 16

La diminution de 25% du quota de pêche combiné à une diminution importante du prix ont généré moins de profit comparé à la saison de 2019.

Les rendements à la pêche sont encourageants, ce qui permet de regarder vers l'avenir avec optimisme.

Crabe des neiges de la zone 17

Tous comme la flotte de la zone 16, les pêcheurs de la zone 17 ont vécu une situation similaire, une diminution de 25% du contingent de pêche, combinés à une diminution du prix. Les activités de pêche ont généré moins de profit comparé à la saison de 2019.

Contrairement à la zone 16 le rendement à la pêche n'ont pas été aussi bons que ce qui était escompté.

Omer St-Onge – Premier pêcheur Innu à utiliser la certification Keshken

Un capitaine de la communauté de Uashat Mak Mani-Utenam (ITUM), est le premier Innu à certifier son homard avec la traçabilité Keshken. Pêcheur depuis environ 40 années, Omer St-Onge a pêché des différents produits de la mer, tel que le crabe des neiges, le buccin, le flétan, et le homard.

« Vous m'avez parlé de Keshken.

Keshken c'est la première vague venant de loin dans l'océan qui va donner une chance à nos pêcheurs autochtones. J'ai pêché cette année sous la marque Keshken. Je sentais une fierté à chaque élastique que je mettais avec ce nom, car j'ai vu cette vision depuis des années. En plus, je suis le premier pêcheur autochtone à utiliser cette marque.

Je suis confiant qu'un jour cette marque sera reconnue et recherchée par les consommateurs du monde. »

-Omer St-Onge



Capitaine Omer St-Onge dans son bateau. © AMIK.



Homard avec une étiquette Keshken. © AMIK

Revue Châtelaine – Traçabilité du homard

C'est dans le cadre d'un article sur les produits locaux et un tour du Québec gourmand que la revue Châtelaine a voulu parler de la marque Keshken. " Le Québec s'explore à coups de centaines de kilomètres et, au détour d'une route panoramique, dévoile toute sa splendeur. Mais cet immense territoire, aussi, se hume, se goûte... Il se savoure à travers l'esprit créatif et les efforts des maraîchers, des éleveurs, des pêcheurs, des fromagers, des vigneron, des brasseurs, des semenciers d'ici. Les Québécois et les Québécoises sont avides de découvertes. Et pour leur plus grand bonheur, un monde d'artisans se dévoue à satisfaire leur gourmandise avec des produits authentiques qui parlent à leurs sens, qui racontent la créativité du terroir. " – Châtelaine Nadia Fournier 7 juillet 2020.



Côte-Nord De la mer à l'assiette

Envie de manger des poissons et fruits de mer issus d'une pêche locale et responsable? On cherche les **produits certifiés Keshken**, une certification créée par les Premières Nations du Canada. « Ce logo garantit qu'au moins deux des trois étapes de commercialisation mettent en valeur le travail d'une Première Nation du Canada », explique Annie Gallant, responsable Recherche et développement à l'AMIK, agence qui soutient et promeut l'industrie de la pêche des communautés innues de la Côte-Nord. Parmi les produits certifiés Keshken, on trouve de la morue, du homard, des crevettes nordiques et des pétoncles de Minganie, dont les Innus de la Côte-Nord sont le distributeur exclusif. On reconnaît ce pétoncle à sa couleur ambrée et à son goût prononcé. On le mange à peine saisi, voire cru, s'il est frais. Un régal! Au moment d'écrire ces lignes, les produits certifiés Keshken n'étaient vendus qu'à Sept-Îles. Une raison de plus d'aller faire son tour dans cette belle région.

KESHKEN.COM

PHOTOS: GETTY IMAGES/GÜNTER MARK (ILES DE LA MADELINE), ISTOCK.COM/ARISTOTOO (HUITRES), ISTOCK.COM/GAFFERA (HOMARD).

Au moment d'écrire ces lignes, la saison du homard est terminée dans la zone 18. Un immense merci à Omer St-Onge et son équipage d'avoir pris le temps d'identifier les homards afin de faire rayonner l'identité autochtone et surtout la fierté innue dans cette industrie de la pêche au Québec et ailleurs dans le monde.

"The lobster was very good."

– Jim traced catch P250094, Tampa Florida, juil. 6.

"Hi! I'm in Boston. Making your fine lobster into a delicious lobster roll on July 5th. Thank you! It's delicious."

– Susan Downard traced catch P259461, Shaw's supermarket in Waltham, MA, juil. 5.

"It was delicious and tasted very fresh and delicate. Merci beaucoup!"

– Phil traced catch P254125, Clam Man Falmouth, MA USA, juin 30.

"Thank you for your harvest! Warm wishes from Hong Kong! Happy Father's Day!"

– Austin traced catch P251989, Fish Market, juin 20.

Notre outil de traçabilité, relié à notre marque Keshken nous a permis de savoir à quel endroit s'est retrouvé le homard pêché par l'équipage de M. St-Onge. Ce fut le premier utilisateur des étiquettes Keshken pour cette saison 2020 pour Pêcheries Uapan de la communauté d'Innu-takuaikan Uashat mak Mani-utenam (ITUM). Les homards ont été distribués au Québec dans certains supermarchés METRO de Montréal. Aux États-Unis, c'est principalement sur la côte est, dans les villes de Saco et de Portland de l'état du Maine ainsi que la ville de Boston au Massachusetts. Selon les messages ci-dessus, on peut constater que les gens ont également apprécié le homard Keshken dans l'état de la Floride et que ce fruit de mer a même voyagé jusqu'à Hong Kong.

L'AMIK en photos

