



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 9, hiver 2014-2015

Issue no. 9, Winter 2014-2015

Qey! Kwe! Bonjour!

Comme vous le savez peut-être, l'atelier annuel sur les pêches autochtones de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent, qui s'est déroulé à Gesgapegiag, les 2 et 3 décembre, vient de se terminer en beauté pour l'équipe de l'AGHAMM. L'événement a rassemblé près de 40 participants issus des Conseils et des pêcheries des communautés de Gesgapegiag, de Gespeg, de Listuguj, d'organisations telles que le Gespe'gewaq Mi'gmaq Resource Council, l'Atlantic Policy Congress of First Nations Chiefs Secretariat, l'Ulnooweg Development Group, ainsi que des universitaires, notamment Mme Danielle Cyr de l'Université York, M. Alistair Bath de l'Université Memorial et M. Grant Vanderberg de l'Université Laval, sans oublier plusieurs membres du personnel du ministère des Pêches et des Océans. L'atelier a permis aux participants de rafraîchir leurs connaissances sur les enjeux des pêches commerciales et d'aquaculture, de réfléchir et d'échanger sur la participation des Premières Nations dans la gestion des ressources, et beaucoup plus encore. Merci à Gesgapegiag ainsi qu'à tous les participants pour avoir contribué au succès de cet événement! Rendez-vous à Gespeg l'an prochain!

L'hiver est à nos portes et s'annonce bien rigoureux, comme l'an dernier. J'espère que vous êtes bien emmitouflés et prêts à partager de bons moments avec vos proches pour un des plus joyeux temps des fêtes!

Ul Nueleutigw Pusu' puna' ne!

Ktoli-wihkutomulpa kuli-nipayimiyaniya naka kuli-pilikotonomaniya!



Catherine Lambert Koizumi, Ph.D.,
Directrice générale

Qey! Kwe! Hello!

As you may already know, the annual Gaspé-Lower Saint Lawrence Indigenous Fisheries Workshop that took place in Gesgapegiag on December 2 and 3 finished off strong for the MMAFMA team. The event drew over 40 participants from the Councils and community fisheries of Gesgapegiag, Gespeg and Listuguj, along with representatives from the Gespe'gewaq Mi'gmaq Resource Council, the Atlantic Policy Congress of First Nations Chiefs Secretariat and the Ulnooweg Development Group; also present were academic notables including Dr. Danielle Cyr from York University, Dr. Alistair Bath from Memorial University and Dr. Grant Vanderberg from l'Université Laval, not to mention numerous staff members from the Department of Fisheries and Oceans. The workshop allowed participants to ensure that their knowledge of the challenges facing commercial fisheries and aquaculture is up to date, to share experiences and reflect on First Nations participation in resource management, and much more. A big thanks to our hosts in Gesgapegiag, as well as to all the participants for having contributed to the success of this event! We are already looking forward to holding next year's workshop in Gespeg.

Winter is at our doors and this one promises to be just as long and cold as the last, so keep bundled up warm! I wish you festive times with your friends and family this holiday season!

Ul Nueleutigw Pusu' puna' ne!

Ktoli-wihkutomulpa kuli-nipayimiyaniya naka kuli-pilikotonomaniya!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., Executive Director

Table des matières / Table of Contents

1 Qey! Kwe! Bonjour!	1 Qey! Kwe! Hello!
2 Espèce en vedette : L'éperlan	2 Featured species: Smelt
3 Le phoque dans notre assiette!	3 Seal meat on our tables!
4 Calendrier des événements	4 Calendar of events



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 9, hiver 2014-2015

Issue no. 9, Winter 2014-2015

Espèce en vedette : L'éperlan

Lorsque j'étais jeune garçon à Gesgapegiag, j'aimais pêcher l'éperlan dans mes temps libres durant les mois d'hiver. J'avais toujours beaucoup de plaisir à rapporter des centaines d'éperlans pour offrir aux membres de ma famille. Voici une petite présentation de l'éperlan.

L'éperlan d'Amérique (aussi connu sous le nom d'éperlan arc-en-ciel ou éperlan d'eau douce) appartient à une famille de petits poissons, et mesure en général moins de 20 cm de longueur même si certains spécimens peuvent atteindre 25 cm. Le nom scientifique de l'éperlan est *Osmerus mordax*. Lorsqu'on le sort de l'eau, ses flancs sont irisés de violet, de bleu ou de rose, ce qui lui vaut son appellation d'éperlan arc-en-ciel. Tout comme le saumon, l'éperlan possède une petite nageoire adipeuse en forme d'onglet sur le dos, tout près de la queue. Sa bouche est grande, avec des dents en forme de crocs et une mâchoire inférieure proéminente. En période de frai, le corps des mâles se couvre de petits boutons ce qui permet de les reconnaître facilement. La durée de vie des mâles est d'environ cinq ans. Les femelles vivent plus longtemps et deviennent plus grosses que les mâles. L'éperlan se nourrit essentiellement de plancton.

Les éperlans sont largement répandus des deux côtés de l'Atlantique Nord, dans le Pacifique Nord-Ouest, dans l'océan Arctique ainsi que dans de nombreux plans d'eau intérieurs. On les retrouve dans les lacs du New Hampshire, du Maine, des Maritimes, de Terre-neuve, du Labrador, du Québec et de l'est de l'Ontario. L'éperlan, comme le saumon, est une espèce anadrome, c'est-à-dire qui fraie en eau douce, mais qui peut voyager entre eau douce et eau salée. Durant la période de frai, des granulations se forment sur les écailles et les nageoires du mâle pour lui permettre de s'accrocher à la femelle pendant la fécondation des œufs sur le sable ou le gravier. Ensuite, la membrane des œufs se détache, les œufs se déposent au fond et sont laissés sans surveillance. La période de frai a lieu au printemps ou à l'été.

Adam Jerome, coordinateur soutien



Featured species: Smelts

As a young boy in Gesgapegiag, smelt fishing was a hobby I practiced every so often in the winter months. It was always a pleasure bringing home hundreds of smelts to give to my family. Here is a little information about the smelt.

American smelts (also known as rainbow or freshwater smelts) are a family of small fish; they are usually less than 20 cm long, but can grow up to 25 cm in length. The scientific name of the American or rainbow smelt is *Osmerus mordax*. When smelts are caught and taken out of the water, they shimmer with a purple, pink, or blue iridescence; hence the name rainbow smelt. Similar to salmon, smelts have a small, tablike fleshy fin on the back, just in front of the tail fin. They have large mouths with fang-like teeth and a protruding lower jaw. Males are easily distinguishable during spawning periods by the small bumps that cover their bodies. Male smelts live for about five years, while females live longer and grow bigger. Smelts feed mostly on plankton.

Smelts are common on both sides of the North Atlantic, in the Northwest Pacific and Arctic Oceans, as well as in many inland bodies of water. Their inland habitats include lakes in New Hampshire, Maine, the Maritimes, Newfoundland, Labrador, Quebec and eastern Ontario. Similar to salmon, smelts are an anadromous species, which means they can live in both freshwater and marine environments, but they spawn in freshwater. At spawning time, the male develops granulations on its scales and fins to help maintain contact with the female while fertilizing eggs in sand or gravel. The egg membrane peels back, sticking the egg to the bottom. Spawning occurs in spring or summer and the eggs are left unguarded.

Adam Jerome, Support Coordinator



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 9, hiver 2014-2015

Issue no. 9, Winter 2014-2015

La viande de phoque dans notre assiette!

Depuis plus d'un an, l'AGHAMM travaille à un projet visant à réinstaurer la chasse au phoque sur le territoire de ses communautés membres, tout en misant sur la valorisation globale de l'animal (peau, viande, graisse, etc.). Six mois après le voyage exploratoire aux Îles-de-la-Madeleine (voir l'édition du Mi'k-Mali Pêche News du mois d'avril 2014), nous avons organisé, le 22 septembre dernier, un souper découverte à Gesgapegiag pour présenter les produits du phoque; un événement qui n'aurait pu avoir lieu sans la contribution de Réjean Vigneau, propriétaire de la boucherie Côte-à-Côte, aux Îles-de-la-Madeleine. Pour l'occasion, il était accompagné de Yoanis Menge, photographe et expert de la chasse au phoque. Réjean avait préparé et cuisiné un assortiment de viandes et charcuteries issues du phoque du Groenland. Bien que le phoque gris soit également abondant dans le golfe du Saint-Laurent, le Madelinot était en attente de l'autorisation du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour commercialiser la viande. Cette autorisation est finalement arrivée deux mois plus tard. Ce repas festif fut un vrai succès puisqu'on a accueilli deux fois plus de monde que prévu. Une centaine de personnes étaient venues goûter à cette viande faible en gras et riche en fer, qui pourrait éventuellement provenir de la Baie-des-Chaleurs et d'autres régions de la péninsule gaspésienne.

Marie-Hélène Rondeau,
M.Sc. Coordonnatrice
biologiste



Photos: Yoanis Menge

Seal meat on our tables!

For over a year, the MMAFMA has been working on a project to re-establish the seal hunt in the territories of its member communities, placing special emphasis on the use and value of all parts of the animal (skin, meat, fat, etc.). Six months after an exploratory visit to the Magdalen Islands (see the April 2014 edition of Mi'k Mali Pêche News), we organized a Seal Feast discovery supper in Gesgapegiag last September 22. This event could not have taken place without the expertise and assistance of Réjean Vigneau, owner of Côte-à-Côte butcher shop on the Magdalen Islands, as well as photographer and experienced seal hunter Yoanis Menge. Réjean prepared an assortment of dishes and charcuterie made from harp seal. While the grey seal is equally plentiful in the Gulf of St. Lawrence, the Magdalen Islands resident had to wait for authorization from the Quebec Department of Agriculture, Fisheries and Food to make products from this species available to consumers... which finally came through two months later! In any case, the event was a real success, with twice as many attendants as anticipated. One hundred people came to taste the seal meat, which is low in fat and high in iron, and may soon be hunted locally in Baie-des-Chaleurs and throughout the Gaspé Peninsula.



Marie-Hélène Rondeau, M.Sc. Coordinator Biologist



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 9, hiver 2014-2015

Issue no. 9, Winter 2014-2015

Calendrier des événements / Calendar of events

27-29 jan 17 fév	Conférence sur le pêches de L'APC (Halifax) Évaluation des stocks: Flétan Atlantique (Mont-Joli)	Jan 27-29 Feb 17	APC Fisheries Conference (Halifax) Stock evaluation: Atlantic halibut (Mont-Joli)
18 fév	Évaluation des stocks: Turbot (Mont-Joli)	Feb 18	Stock evaluation: Turbot (Mont-Joli)
19-20 fév	Évaluation des stocks: Morue (Mont-joli)	Feb 19-20	Stock evaluation: Cod (Mont-Joli)
24-25 fév	Évaluation des stocks: le crab des neiges (Mont-Joli)	Feb 24-25	Stock evaluation: Snow crab (Mont-Joli)
24-25 fév	Comité consultatif le crabe des neiges 12 (Moncton)	Feb 24-25	Snow crab 12 Advisory committee (Moncton)
24-25 fév	Comité consultatif du poisson de fond (Moncton)	Feb 24-25	Groundfish Advisory committee (Moncton)
27 fév	Comité consultatif 12A, 12B (Gaspé)	Feb 27	Advisory committee 12A, 12B (Gaspé)
27-29 fév (Moncton)	Évaluation des stocks crabe 12 et options pour 2015 et 2016 (Moncton)	Feb 27-29	Snow crab stock evaluation and options for 2015 and 2016



Ul Nueleutigw Pusu' Puna' Ne!

Ktoli-wihkutomulpa Kuli-
nipayimiyaniya Naka Kuli-
pilikotonomaniya!

Joyeux Noël et Bonne
Année!

Merry Christmas and
Happy New Year!

