



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Spring 2015

Gwe! Qey! Bonjour!

Un autre printemps qui s'amorce... Ces derniers mois, l'équipe de l'AGHAMM s'est affairée à plusieurs projets, notamment le suivi de la pêche au concombre de mer, la documentation du savoir Mi'kmaq et Malécite sur 14 espèces marines en péril, l'identification des priorités de recherche de nos communautés membres, le bateau école, ainsi que la préparation d'un projet pilote sur les macroalgues (détails à venir).

Notre 10e bulletin du Mi'k-Mali Pêche News met à l'honneur les aires marines protégées, l'intégration des ressources marines dans notre alimentation, la plie canadienne et la certification par le Marine Stewardship Council du homard gaspésien.

Bon printemps à tous!

Gwe! Qey! Hello!

Another spring begins... In recent months, the MMAFMA team has worked on several projects, including the monitoring of the sea cucumber fishery, the documentation of Mi'kmaq and Maliseet knowledge on 14 marine species at risk, the identification of research priorities in our member communities, the training vessel, as well as the preparation of a pilot project on macroalgae (details to come).

Our 10th issue of the Mi'k-Mali Pêche News showcases marine protected areas, the integration of marine resources in our diet, the American plaice and certification by the Marine Stewardship Council of the Gaspé lobster.

Merry spring to all!

Dialogue sur les aires marines protégées

Le 12 mars dernier s'est déroulé à Campbellton (NB) un dialogue des plus stimulants entre des représentants de la Nation Haida en Colombie-Britannique, des Mi'kmaq de Gespeg, de Gesgapegiag et de Listuguj, de la Société pour la Nature et les Parcs du Canada (SNAP), de l'Institut de Développement Durable des Premières Nations du Québec et du Labrador (IDDPNQL), de l'Association de gestion halieutique autochtone Mi'kmaq et Malécite (AGHAMM) et du Gespe'gewag Mi'gmaq Resource Council (GMRC).

Les objectifs de la rencontre étaient d'échanger des informations sur les aires marines protégées (AMP), d'apprendre à propos de l'expérience de la Nation Haida concernant l'établissement et la gestion de leur territoire marin Gwaii Haanas dans l'Océan Pacifique, et de réfléchir au rôle et potentiel des Premières Nations à contribuer à établir et gérer des aires marines protégées.

Suite en page 2...

Dialogue on Marine Protected Areas

On March 12, 2015, Campbellton (NB) was the venue of a stimulating dialogue between the Haida Nation from British Columbia, the Mi'kmaq Nation from Gespeg, Gesgapegiag and Listuguj, the Canadian Parks and Wilderness Society (CPAWS), the First Nations of Quebec and Labrador Sustainable Development Institute (FNQLSDI), the Mi'kmaq Maliseet Aboriginal Fisheries Management Association (MMAFMA) and the Gespe'gewag Mi'gmaq Resource Council (GMRC).

The objectives of the meeting were to share information about Marine Protected Areas (MPAs), to learn about the Haida Nation's experience of establishing and managing their Gwaii Hanaas marine conservation area in the Pacific Ocean, and to consider the role and potential of First Nations to contribute to establishing and managing MPAs.

Continued on page 2...

Table des matières / Table of Contents

1 Gwe! Qey! Bonjour!	1 Gwe! Qey! Hello!
1-2 Dialogue sur les AMPs	1-2 Dialogue on MPAs
3 Notre garde-manger marin	3 Our marine pantry
4 Homard de la Gaspésie écocertifié	4 Gaspé lobster ecocertified
5 Espèce : Plie canadienne	5 Species: American Plaice
6 Calendrier des événements	6 Calendar of events



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Spring 2015

Dialogue sur les aires marines protégées (suite de la p. 1)

En protégeant moins de 1,3% de leurs aires marines, le Canada et le Québec font pauvres figures sur le palmarès mondial (comparé à l'Australie et les États-Unis, qui protègent plus de 30%!). Pourtant, la protection des aires marines est cruciale et de nombreuses études scientifiques s'accordent sur le fait que les AMP contribuent à accroître la richesse des espèces marines, la biodiversité, ainsi que la taille des poissons. Les effets positifs des AMP sont bien réels et se manifestent particulièrement lorsque celles-ci sont assez grandes (100 km² ou plus), établies depuis au moins 10 ans, bien surveillées, non pêchées, et isolées géographiquement. Les AMP sont donc des outils indispensables pour assurer le maintien des écosystèmes marins pour les prochaines générations. Les pêcheurs peuvent même en constater les effets bénéfiques, avec une abondance accrue de poissons dans les eaux adjacentes à celles-ci.

L'AGHAMM a entamé ce mois-ci un projet de documentation du savoir écologique Mi'kmaq et Malécite sur l'aire marine protégée du Banc des Américains. Des pêcheurs et des ainé(e)s dans chacune de vos communautés seront donc sollicités d'ici peu afin de connaître l'importance culturelle, écologique et socio-économique de cette aire en voie de devenir protégée. Vos commentaires à ce sujet sont bienvenus en tout temps!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., directrice générale

Dialogue on Marine Protected Areas (continued from p. 1)

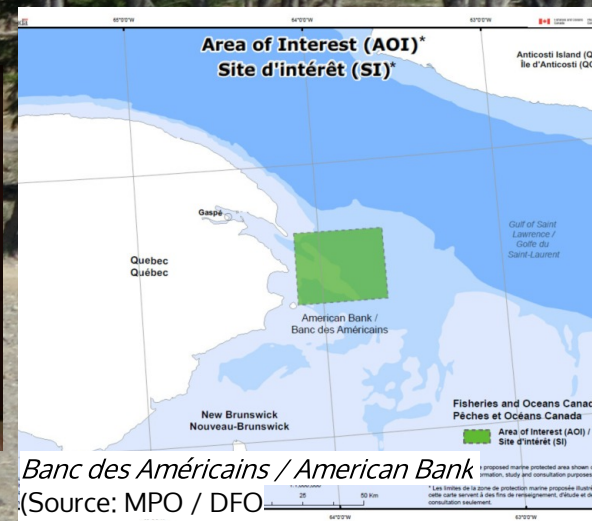
Canada and Quebec protect less than 1.3% of their marine areas, a fact that is particularly disheartening when compared to countries like Australia and the United States, which protect over 30% of their marine areas. Protecting marine areas is crucial: many researchers agree that MPAs contribute to increasing marine species richness, size and biodiversity. MPAs have real positive effects that are optimized when they are large enough (at least 100 km²), when the protection regulations have been in effect for at least 10 years, when they are properly monitored, untouched by fishers and geographically isolated. MPAs are indispensable tools to ensure the maintenance of marine ecosystems for future generations. Fishers have also attested to the benefit of MPAs, noticing an increased abundance of fish in proximal waters.

The MMAFMA has initiated a project to document the ecological knowledge of Mi'kmaq and Maliseet people of the potential American Bank Marine Protected Area. Fishers and elders in your communities will soon be asked to talk about the cultural, ecological and socio-economical importance of this area that is to become a designated MPA. Your comments on this topic are always welcome!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., Executive Director



Participants au dialogue / Dialogue participants (Source: SNAP / CPAWS)



Banc des Américains / American Bank

(Source: MPO / DFO)



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Spring 2015

Explorer NOTRE garde-manger marin

À l'automne dernier, nous avons été contactés par le nouveau magazine Caribou, qui se définit comme «le premier magazine de bouffe québécois sans recette», afin de collaborer à un article portant sur des idées novatrices pour améliorer le Québec alimentaire. Caribou s'est donné comme mission d'être le reflet et le témoin de la culture culinaire, gastronomique et agroalimentaire québécoise en pleine construction de son identité. Voici donc notre petit texte de 150 mots sur une initiative qui nous permettrait, allochtones et autochtones, de faire ensemble des pas de plus vers notre souveraineté alimentaire.

Les régions de l'est du Québec nous donnent accès à un vaste territoire marin où les ressources alimentaires abondent. Malgré l'effondrement de plusieurs espèces (morue, sébaste), notre garde-manger marin contient des ressources de qualité, dont plusieurs sont méconnues. Il faut faire preuve de créativité et s'ouvrir à elles. Des exemples? Le phoque, une excellente source d'Oméga-3, est tellement abondant que sa prédation sur les autres espèces devient problématique. Les algues marines, présentes à l'état sauvage, se cultivent aussi de façon durable et ont un vaste potentiel en tant que légumes de mer. La transition vers nos ressources sous-exploitées diminue la pression sur celles qui sont fortement pêchées. On doit aussi découvrir ces espèces capturées accidentellement, telles que le calmar, l'hémitriptère ou la baudroie, encore trop souvent rejetées à l'eau, faute d'acheteurs ou pour des raisons réglementaires! S'il y a une demande, les lois et politiques suivront et nous pourrons réussir cette transition.

Marie-Hélène Rondeau, M.Sc. Coordonnatrice biologiste

Exploring the Marine Pantry Here at Home

Last fall, we were contacted by Caribou magazine to collaborate on an article about innovative ways to improve Quebec's food scene. The new publication defines itself as "the first recipe-less Quebec food magazine" and aims to reflect and report on Quebec's culinary, restaurant and agrifood culture as it constructs a unique identity. Here is our short 150-word text on an initiative that would help Quebecers, both Aboriginal and non-Aboriginal, to move towards dietary independence.

Eastern Quebec provides access to a vast marine area with bountiful food resources. Despite the disappearance of some species, such as cod and redfish, our marine pantry is brimming with quality resources, some little-known; with an open mind and creative spirit, these hold great possibility. Seal, for instance, is an excellent source of omega-3 and is so abundant that it has become problematic for its prey species, and seaweed, found in its native state, is a versatile, sustainable sea vegetable that is easy to harvest, holding much potential. The move towards under-exploited resources would diminish the over-fishing of certain species. We should also explore accidentally captured species such as squid, sea raven or monkfish, which are too often released back into the water because of a lack of buyers or for regulatory reasons. If there is sufficient demand, the laws and regulations will follow, paving the way for a successful transition.

Marie-Hélène Rondeau, M.Sc. Coordinator Biologist



Source: Britannica



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Spring 2015

Le homard de la Gaspésie maintenant certifié MSC!

Dans le cadre du programme international de certification scientifique du Marine Stewardship Council (MSC), une évaluation indépendante menée par l'organisme de certification SAI Global a prouvé que le homard gaspésien provient d'une pêcherie durable et bien gérée. L'évaluation de la conformité de la pêcherie gaspésienne au Référentiel MSC a été étudiée en détail selon les trois principes du MSC, soit l'état du stock, l'impact de la pêcherie sur l'écosystème marin et le système de gestion de la pêcherie. Le homard de la Gaspésie peut donc désormais porter l'écolabel bleu du MSC.

La pêcherie du homard en Gaspésie des zones de pêche 19, 20 et 21 est gérée par le ministère des Pêches et Océans du Canada, région du Québec, et réunit 163 détenteurs de permis représentant l'ensemble des pêcheurs de homard commerciaux de la région. Les Mi'kmaq de Gespeg, Gesgapegiag et de Listuguj pêchent le homard sur le territoire et bénéficieront également de cette certification. Le client porteur de la certification est le Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG).

La pêche au homard gaspésienne opère au printemps pendant une durée de 69 à 71 jours de avril à juillet. Les pêcheurs utilisent chacun entre 235 et 250 casiers appâtés pour capturer le homard. Les activités de conservation comprennent des mesures visant à réglementer la durée de la saison, le nombre de permis, le nombre et la taille des casiers, la taille minimale et maximale de capture, les événements d'échappement et les anneaux biodégradables.

En 2013, les pêcheurs ont capturé plus de 1 370 000 kilos de homard, ce qui représente environ le tiers du homard débarqué au Québec. Le homard gaspésien est vendu vivant, congelé ou transformé en différents produits. Il est vendu surtout au Québec, mais aussi sur les marchés canadiens, américains et internationaux.

Source: www.msc.org

Emmanuel Sandt-Duguay, M.Sc. Coordonnateur de liaison des pêches commerciales

Gaspe lobster now MSC certified!

As part of the international certification program of the Marine Stewardship Council (MSC), an evaluation by SAI Global, an independent certification organization, verified that the Gaspe lobster was sourced from a well-managed and sustainable fishery. The evaluation on the Gaspé fishery's compliance with MSC standards contained detailed information about the three main MSC criteria: sustainability of the stock, impact of the fishery on the marine ecosystem, and effective fishery management. As a result, the Gaspe lobster can now carry the blue label of the MSC.

The Gaspe lobster fishery, in fishing zones 19, 20 and 21, is managed by the Canadian Department of Fisheries and Oceans—Quebec Region. The 163 permit holders together represent all the commercial lobster fishers in the region. On First Nations territory, the lobster harvested by the Mi'kmaq of Gespeg, Gesgapegiag and Listuguj is also MSC certified. The official certification holder is the Regroupement des pêcheurs professionnels du sud de la Gaspésie (RPPSG).

The Gaspe lobster fishery opens in spring and is active for 69 to 71 days, from April to July. Each fisher uses between 235 and 250 baited lobster traps. Conservation activities include measures to regulate season length, number of permits issued, number and size of traps, minimum and maximum size of catch, use of escape vents and biodegradable rings.

In 2013, these fishers harvested over 1,370,000 kilos of lobster: a third of all landed lobster in Quebec. Gaspe lobster is sold live, frozen or processed into various products. It is mostly sold in Quebec, but also on the Canadian, American and international markets.

Source: www.msc.org

Emmanuel Sandt-Duguay, M.Sc. Commercial Fisheries Liaison Coordinator





Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Spring 2015

Espèce en vedette: Plie canadienne

La **plie canadienne** (Anagwe'j en mi'kmaq, Aneqehs en malécite ou *Hippoglossoides platessoides* en latin) est un poisson plat de la famille des pleuronectidés, ou poissons dextres.

La plie canadienne, dont la croissance est relativement lente, a un corps aplati particulier. Au moment de son éclosion, elle a la forme d'un poisson normal. Durant les premières étapes de son développement, lorsque la plie s'installe sur le fond marin, la partie latérale de son corps devient plate et son œil gauche migre vers le côté droit afin qu'elle puisse nager sur le côté. La partie supérieure, celle qui porte les deux yeux, est d'une couleur qui va du rouge au brun gris tandis que le côté aveugle est blanc. La tête est habituellement petite avec une bouche relativement grande. Les adultes peuvent mesurer jusqu'à 60 cm, mais leur longueur moyenne est d'environ 30 cm. Les femelles vivent entre 17 et 20 ans.

La population de la plie canadienne des Maritimes se trouve dans le golfe du Saint-Laurent, sur le plateau néo-écossais, dans la baie de Fundy et sur le banc de Georges. Les œufs et les larves sont pélagiques, c'est-à-dire qu'on les trouve dans les eaux proches de la surface de la pleine mer. La plie tolère les eaux profondes et peut se retrouver à des profondeurs allant jusqu'à plusieurs centaines de mètres, mais elle vit principalement sur les plateaux continentaux, surtout à une profondeur de moins de 300 mètres. La plie canadienne est considérée comme une espèce vivant en eaux froides, bien qu'elle s'accommode d'une vaste étendue de température.

La population de la plie canadienne des Maritimes a été désignée espèce menacée par le comité sur la situation des espèces en péril au Canada (COSEPAC) en avril 2009, en raison d'une baisse importante de l'abondance des stocks.

Adam Jerome, Coordonnateur de soutien

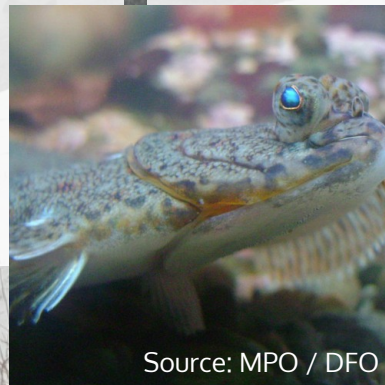
Featured species: American plaice

The **American plaice** (Anagwe'j in Mi'kmaq, Aneqehs in Maliseet) bears the scientific name *Hippoglossoides platessoides*, is a flatfish that belongs to the Pleuronectidae family, or right-eyed flounders.

A relatively slow growing fish, the American plaice has a unique flattened body. When they hatch, they have a normal fish shape. During the stages of development, when they settle at the bottom of the ocean, the side of its body becomes flat and its left eye migrates to the side of the body so that they are able to swim on their side. The eyed side is red to grayish brown, whereas the blind side is white. The head is generally small but with a relatively large mouth. Adults can grow up to 60 cm in length but typically are around 30 cm. Females live between 17-20 years.

For the Maritime population, American plaice can be found in the Gulf of St. Lawrence, the Scotian shelf, the Bay of Fundy and Georges Bank. Eggs and Larvae are pelagic, meaning that they are living or occurring in the upper waters of open sea. American plaice can tolerate deep waters and can be found at depths of up to several thousand metres, but are primarily found on continental shelves, mostly above 300 metres. They are considered a cold water species, but have a fairly wide temperature tolerance.

The Maritime population of the American plaice was designated as Threatened by the Committee on the Status of Endangered Wildlife in Canada (COSEWIC) in April 2009 due to significant declines in the stock abundance.



Source: MPO / DFO

Adam Jerome, Support Coordinator



Mi'k-Mali Pêche News

Numéro 10, Printemps 2015

Issue no. 10, Printemps 2015

Mot croisé espèces en péril / Species at risk crossword

A V B P A J C R O O A E R R S
 X T E B T Q N O T H M H O I S
 N V L V L J A R P X E C R O A
 R P U A A R L Q M X R N Q N B
 G Z G H N P B U E M I A U N D
 Z A A M T T N A X C C R A O E
 B W W D I F I L N O A F L E P
 G Q H K C R U C U V N E B G I
 C W P I W W Q O S R E U L R R
 Y I B S A E E M S A E R E U T
 U E E C L B R M R G L O U T S
 J X N U R O A U F T Y M N S A
 N G X B U E K N I J U F O E D
 L D N Q S R E D F I S H B N L
 E N N E I D A N A C E I L P M

TROUVER / FIND :
 AMERICAN EEL
 ATLANTIC SALMON
 ATLANTIC WALRUS
 BELUGA
 ESTURGEON NOIR
 LEATHERBACK TURTLE
 MORUE FRANCHE
 PLIE CANADIENNE
 REDFISH
 REQUIN BLANC
 RORQUAL BLEU
 RORQUAL COMMUN
 STRIPED BASS

Calendrier des événements

13-15 avril Évaluation pour le hareng 4T, Moncton
 22 avril Jour de la Terre
 28 avril Colloque Technologies, données et gestion durable des ressources environnementales, Québec
 25-29 mai 83e Congrès de l'ACFAS, Rimouski
 5-14 juin 3e édition de la Semaine du Saint-Laurent
 21 juin Journée nationale des Autochtones

April 13-15
 April 22
 April 28
 May 25-29
 June 5-14
 June 21

Calendar of events

Herring scientific review 4T, Moncton
 Earth Day
 Technology, environmental data and sustainable management conference, Quebec
 83rd Congress of ACFAS, Rimouski
 3rd Edition of the St. Lawrence Week
 National Aboriginal Day