



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

Issue no. 17, Winter 2016-2017

Gwe! Qey! Bonjour!

Déjà la fin de l'année! En rétrospective, voici une liste de nos faits marquants de 2016 à l'AGHAMM :

- Forum sur les pêches autochtones de la Gaspésie et du Bas-Saint-Laurent à Gespeg
- Formation aux équipages de nos communautés membres en premiers soins et en navigation
- Complétion de la documentation des savoirs mi'gmaqs et malécites sur les espèces en péril du Saint-Laurent marin
- Mise en œuvre du programme éducatif "Histoire de saumons" avec deux écoles partenaires
- Deuxième année de l'étude visant à déterminer la période de ponte du concombre de mer
- Étude et demande des permis pour l'aménagement d'un récif artificiel à homards dans la baie des Chaleurs
- Première récolte de nos laminaires cultivées, en collaboration avec nos partenaires
- Assemblée générale annuelle à Gespeg, avec conférence de M. Serge Bouchard
- Caractérisation de l'habitat et de la présence de bars rayés le long du littoral sud gaspésien (an 1 de 2)
- Montage de projets (bateau-école, Salaweg)
- Mission en France sur les algues
- Suivi post-saison de la pêche au concombre de mer
- Examen de la Loi sur les pêches et la Loi sur la protection de la navigation
- Mise à l'eau des plantules d'algues pour une seconde récolte en 2017
- Analyse des résultats et rédaction de rapports de projets.

Il ne faudrait pas oublier, tout au long de l'année, de nombreuses rencontres de gestion et de conservation, la rédaction des Mi'g-Mali Pêche News, des réunions du conseil d'administration, et beaucoup plus encore. Je suis bien fière de nos réalisations 2016 à l'AGHAMM, qui n'auraient pu être accomplies sans la précieuse contribution de chaque membre de notre formidable équipe ni sans l'appui de nos membres.

Merci et joyeuses fêtes à tous!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., directrice générale

Gwe! Qey! Hello!

Already the end of the year! In retrospect, here is a list of our highlights of 2016 at MMAFMA:

- Workshop on Aboriginal fisheries in the Gaspé and Bas-Saint-Laurent regions, in Gespeg
- Training our communities' crew members in first aid and navigation
- Finalizing the documentation of Mi'gmaq and Maliseet knowledge on marine species at risk in the St. Lawrence
- Implementation of the educative program "Plamu story" with two partnering schools
- Second year of the study investigating the spawning period of sea cucumber
- Study and authorization requests for the installation of an artificial lobster reef in the Bay of Chaleurs
- First harvest of our cultivated kelp, in collaboration with our partners
- Annual General Meeting in Gespeg, with a lecture by Mr. Serge Bouchard
- Characterization of the habitat and presence of striped bass along the southern Gaspé coast (year 1 of 2)
- Project development (training vessel, Salaweg)
- Mission in France on kelp
- Post-season monitoring of sea cucumber fishing
- Review of the Fisheries Act and the Navigation Act
- Immersion of kelp seedlings for a second harvest in 2017
- Data analysis and reports writing.

Moreover, throughout the year, other achievements include: attending several management and conservation meetings, publishing the Mi'g-Mali Pêche News, meetings of the Board of Directors, and much more. I am very proud of our 2016 achievements at MMAFMA, which could not have been accomplished without the valuable contribution of each member of our great team and without the support of our members.

Thank you all and Happy Holidays!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., Executive Director

Table des matières / Table of Contents

1 Gwe! Qey! Bonjour!	1 Gwe! Qey! Hello!
2 Accord Canada-Europe	2 Canada-European Agreement
3 Salaweg	3 Salaweg
4 Atlas autochtone du Saint-Laurent	4 Aboriginal atlas of St-Lawrence
5 Photos d'espèces	5 Species photos
6 Mot croisé et calendrier d'hiver	6 Crossword and winter calendar



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

Issue no. 17, Winter 2016-2017

L'accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne

L'automne dernier a été marqué par la ratification de l'accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne, deuxième marché mondial. Presque 96 % des tarifs douaniers européens seront éliminés, échelonnés comme suit sur 7 ans (% de réduction par rapport au tarif 2015) :

Now:

- Homard vivant (8%)
- Pétoncle frais ou congelé (8%)
- Crevette congelée (12%)
- Crevettes cuites et décortiquées dans des emballages de vente au détail (20%)
- Morue salée séchée (13%)
- Hareng congelé (15%)
- Maquereau congelé (20%)
- Flétan Atlantique frais (15%)
- Moule fraîche (8% ou 10% selon les espèces)
- Saumon (2% ou 15% selon les espèces)
- Saumon transformé (5.5%)
- Crabe frais / vivant (7.5%)
- Crabe des neiges congelé (7.5%)

D'ici 3 ans:

- Homard congelé, entier (6%)
- Homard congelé, non entier (16%)
- Autres espèces de crabes congelés que le crabe des neiges (7.5%)

D'ici 5 ans:

- Homard transformé (20%)
- Moules préparées (20%)

D'ici 7 ans:

- Crevettes cuites et épluchées dans des emballages en gros (20%)
- Filets de morue congelés (7.5%)
- Moules préparés (*Mytilus* et *Perna*) (20%)
- Crabe préparé (8%)
- Filets de truite transformés, incluant fumé (9% et 12%)

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

Canada-European Union Comprehensive Economic and Trade Agreement

One of the highlights of last Fall was the agreement between Canada and the world's second-largest market with the Canada-European Union Comprehensive Economic and Trade Agreement. Almost 96% of EU fish and seafood tariff lines will be eliminated, phased out over the next 7 years, as described below (% of reduction compared to the 2015 tariff):

Now:

- Live lobster (8%)
- Frozen and fresh scallops (8%)
- Frozen shrimp (12%)
- Cooked and peeled shrimp in retail packages (20%)
- Dried and salted cod (13%)
- Frozen herring (15%)
- Frozen mackerel (20%)
- Fresh or chilled halibut (15%)
- Fresh mussels (8% or 10% depending on species)
- Salmon (2% to 15% depending on species)*
- Processed salmon (5.5%)
- Fresh/live crab (7.5%)
- Frozen snow crab (7.5%)

Within 3 years:

- Frozen lobster, whole (6%)
- Frozen lobster, not whole (16%)
- Frozen crab other than snow crab (7.5%)

Within 5 years:

- Processed lobster (20%)
- Prepared/preserved mussels (excl. *Mytilus* and *Perna*) (20%)

Within 7 years:

- Cooked and peeled shrimp in wholesale packages or in airtight containers (20%)
- Frozen fillets of cod (7.5%)
- Prepared or preserved mussels (*Mytilus* and *Perna*) (20%)
- Prepared or preserved crab (8%)
- Processed fillets of trout, including smoked (9% and 12%)

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



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

Issue no. 17, Winter 2016-2017

Salaweg, des algues cultivées de la Baie des Chaleurs dans votre assiette

Ce projet de l'AGHAMM sur la culture et la valorisation de la laminaire sucrée a beaucoup évolué cette année et porte maintenant un nom bien à lui: *Salaweg*, signifiant *c'est salé* en langue mi'gmaque. La gamme de produits alimentaires à base de laminaire sucrée portera donc ce nom qui ramène aux valeurs mi'gmaques, que sont entre autres le respect, la collaboration et le sens de l'humour! La deuxième mise à l'eau des plantules a eu lieu début novembre et les filières ont toutes été immergées à une profondeur de 7 mètres afin de passer l'hiver. L'automne fut bien rempli avec les tests sur la durée de conservation et l'innocuité des produits et les résultats sont très encourageants jusqu'à présent. Nous venons aussi d'apprendre la confirmation d'un financement pour ce projet couvrant une partie des dépenses pour les prochains deux ans. Nous développons actuellement le logo et l'image de marque afin de pouvoir produire les étiquettes d'ici le mois de mars. Nous prévoyons faire la 2^e transformation de nos produits et commencer la distribution d'échantillons ainsi que la mise en marché au cours du printemps 2017.

Au plaisir de vous faire goûter nos produits,



Sandra Auteff, M.Sc., Coordonnatrice du projet Salaweg

Salaweg, farmed kelp from the Chaleur Bay to your plate

MMAFMA's project on kelp cultivation and processing has made a lot of progress this past year and has a name of its own: *Salaweg*, meaning *it's salty* in the Mi'gmaq language. The range of kelp-based food products will therefore bear a name reflecting Mi'gmaq values, which are among others respect, collaboration and sense of humor! The second launching at sea of the seedlings took place in November and the lines have been immersed at a depth of 7 meters for the winter. Fall was busy with product testing on shelf life and safety and the results are very encouraging. Furthermore, we have also just received a funding confirmation securing a portion of the project costs over the next two years. We are now developing the logo and branding to print out our labels by March. We plan on doing a second processing of our products and beginning sample distribution and marketing during the spring of 2017.

Looking forward at you tasting our products,



Felicia Larocque qui aide à la mise à l'eau des plantules en septembre 2016. / Felicia Larocque, helping with the immersion of the seedlings in September 2016.

Sandra Auteff, M.Sc., Salaweg Project Coordinator



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

Issue no. 17, Winter 2016-2017

Atlas des sites et usages autochtones du Saint-Laurent marin

Le projet d'**Atlas des sites et usages autochtones du Saint-Laurent marin**, mené par l'AGHAMM depuis 2015, vise à identifier et cartographier les milieux marins utilisés et considérés importants d'un point de vue socio-économique ou écologique. Entre autres, le projet a pour but de rassembler l'information géo-référencée des trois communautés membres de l'AGHAMM en un seul endroit et de générer des cartes. Ces cartes permettront de planifier une réponse rapide et efficace s'il se produit un incident, notamment un déversement de produit pétrolier; ou encore permettre une réponse efficace aux consultations et initiatives de développement.

À travers ce projet, les communautés membres de l'association vont accroître leur capacité à rassembler, cartographier et à partager des connaissances autochtones traditionnelles et contemporaines en lien avec le milieu marin. Elles pourront également d'accéder à ces données liées au milieu marin, aux fins de prise de décision par exemple.

Je coordonne ce projet Atlas depuis ses débuts, mais récemment l'AGHAMM a fait appel à Marie-Josée Racine, une géographe ayant une expertise en géomatique, pour un soutien additionnel pour la phase de création de cartes de ce projet. Marie-Josée, basée à Maria, détient une grande expérience en gestion de bases de données géo-référencées ainsi qu'en cartographie. Ces dernières semaines, elle s'affaire à produire une série de cartes qui sera éventuellement incorporée à l'atlas final. Nous prévoyons compléter ce projet pour la fin de mars 2017 et nous avons hâte de présenter le produit final aux communautés membres dans un futur prochain. Restez à l'affut en 2017 pour les détails!

Lisa M. Arsenault, M.Sc., Chargée de projet

Atlas of Aboriginal Sites and Uses on the St. Lawrence

The **Atlas of Aboriginal Sites and Activities on the St. Lawrence** is a project undertaken by the MMAFMA in 2015, which aims to identify and map marine areas used and deemed important from a socio-economic or ecological point of view. One of the main goals of this project is to gather all the georeferenced data available in one place and generate maps that would allow for effective and quick response in the event of an accident, such as an oil spill; or to effectively respond to consultations or development initiatives. Through this project, the MMAFMA's three member communities are improving their capacity to collect, map and to share Aboriginal traditional and contemporary knowledge of their marine environment, in order to provide community members with access to marine-related issues, for purposes such as decision making.

I have been coordinating this project from the start, but recently MMAFMA hired Marie-Josée Racine, a geographer with mapping expertise, to provide additional support in the map making process phase of this project. Marie-Josée is based in Maria and has extensive experiences in managing georeferenced databases as well as in mapping. For the past few weeks, she has kept busy producing a series of maps to incorporate in the final atlas. The project is expected to be completed by the end of March 2017 and we are looking forward to present the final product to community members in the near future. Stay tuned in 2017 for the details!

Lisa M. Arsenault, M.Sc., Project Manager





Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

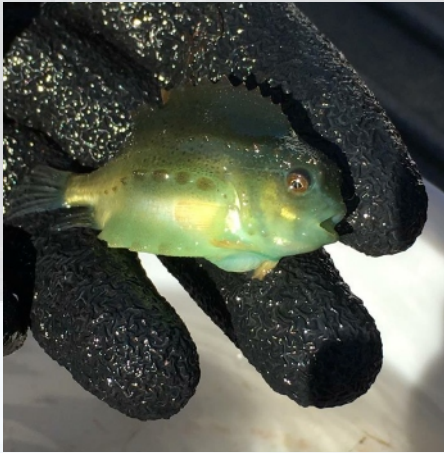
Issue no. 17, Winter 2016-2017

Qui sont dans nos eaux? Photos de quelques espèces identifiées lors de l'échantillonnage au bar rayé, été 2016

Look at who's into our waters! Photos of few species identified during the striped bass sampling, Summer 2016

Cyclopterus lumpus

Grosse poule de mer juvénile / Juvenile Lumpfish



Morone saxatilis

Bar rayé / Striped bass



Menidia menidia

Capucette / Silverside



Solaster endeca

Soleil-de-mer-pourpre / Smooth Sun Star



Anguilla rostrata

Anguille américaine / American eels



Hippoglossoides platessoides

Plie canadienne / American plaice





Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 17, hiver 2016-2017

Issue no. 17, Winter 2016-2017

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

Trouvez / Find:

BISCUITS
SANTA CLAUS
CADEAUX
SKIDOO
CHASSE
SKIING
DECEMBRE
SMELTS
NOEL
SNOW
RENNE
SNOWSHOES



Ul Nueleutigw Pusu'puna'ne!

*Ktoli-wihkutomulpa kuli-nipayimiyaniya
naka kuli-pilikotonomaniya!*

Joyeux Noël et Bonne Année!

Merry Christmas and Happy New Year!



Calendrier d'hiver

12-13 jan Atelier homard, Grande-Rivière
19-20 jan Forum 2017 sur les pêches mi'gmaques et malécites GBSL, Rivière-du-Loup
25-26 jan Évaluation du crabe des neiges du sud du Golfe, Moncton
30 jan-1 fév Atelier sur les pêches de l'APC, St-John NB
1-2 fév Comité consultatif crevette, Québec
8-10 fév Rencontre des PAGRAOs
21 fév Évaluation flétan atlantique, Mont-Joli
22 fév Évaluation flétan du Groenland, Mont-Joli
23 fév Évaluation morue du nord du Golfe, Mont-Joli
24 fév Comité consultatif crabe des neiges 12A et 12B, Gaspé
28 fév Évaluation crabe commun, Mont-Joli
7 mars Comité consultatif crabe commun, Gaspé
8-9 mars Évaluation maquereau, Mont-Joli

Winter Calendar

Jan 12-13 Lobster Workshop, Grande-Rivière
Jan 19-20 Mi'gmaq Maliseet 2017 Fisheries Forum GLST, Rivière-du-Loup
Jan 25-26 Snow crab peer review, Southern Gulf, Moncton
Jan 30-Feb 1 APC Fisheries Workshop, St.John NB
Feb 1-2 Shrimp advisory committee, Quebec
Feb 8-10 AAROM Symposium, Halifax
Feb 21 Atlantic halibut peer review, Mont-Joli
Feb 22 Turbot peer review, Mont-Joli
Feb 23 Cod northern Gulf peer review, Mont-Joli
Feb 24 Snow crab 12A & 12B advisory committee, Gaspé
Feb 28 Rock crab peer review, Mont-Joli
Mar 7 Rock crab advisory committee, Gaspe
Mar 8-9 Maquerel peer review, Mont-Joli