



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 18, printemps 2017

Issue no. 18, Spring 2017

Formation et mentorat sur le nouveau bateau de l'AGHAMM

Nos projets en formation se concrétisent! Suivant des mois de développement de projet en partenariat avec les communautés de Gesgapegiag, Gespeg et Viger, mais aussi l'École des pêches et de l'aquaculture du Québec (ÉPAQ) et le Ministère de Pêches et Océans, l'AGHAMM inaugurerait en 2017 son projet de bateau-école multi-espèces. L'AGHAMM a fait l'acquisition ce printemps de son premier bateau destiné à la pêche commerciale et à la formation. Il s'agit d'un bateau de 35 pieds construit en 2015 et capable de naviguer à une vitesse de croisière de 18 nœuds. Des licences pour la pêche au maquereau, au hareng ainsi qu'au thon rouge contribueront à financer les coûts du projet et à développer des compétences en matière de pêche au poisson pélagique. Plus encore, ce bateau permettra l'apprentissage de la pêche au poisson de fond (flétan atlantique, flétan du Groenland, sébaste, etc.) via un programme de mentorat développé avec l'ÉPAQ.

Par ailleurs, vous êtes conviés à l'assemblée générale annuelle de l'AGHAMM, le 13 juin prochain de 14h à 16h à notre bureau à Gesgapegiag, suivie d'une dégustation de nos produits SALAWEG. Bienvenue à nos membres et partenaires!

CONCOURS

Notre bateau (photo en p. 4) a besoin d'un nouveau nom à l'image des communautés mi'gmaques et malécites. Nous sollicitons donc votre participation pour nous aider à renommer ce bateau avant le 21 juin. Soumettez vos propositions par courriel (adam.jerome@aghamm.ca) ou encore via notre page facebook. Une tablette électronique Dragon Touch 16 GB sera donnée au gagnant du concours.

Participez en grand nombre!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., directrice générale

Training and mentoring on MMAFMA's new vessel

Our training projects come to fruition! Following months of project development in partnership with the communities of Gesgapegiag, Gespeg and Viger, as well as the Quebec School of Fisheries and Aquaculture (ÉPAQ) and the Department of Fisheries and Oceans, MMAFMA will launch in 2017 its multi-species training vessel project. MMAFMA did acquire its first boat for commercial fishing and training this Spring. It is a 35 ft boat built in 2015 and capable of sailing at a cruising speed of 18 knots. Licenses for mackerel, herring and bluefin tuna will help to fund project costs and develop skills in pelagic fisheries. Furthermore, this boat will allow learning of groundfish fishing (Atlantic halibut, Greenland halibut, redfish, etc.) through a mentoring program developed with ÉPAQ.

Also, you are invited to attend MMAFMA's Annual General Meeting on June 13, 2 to 4 pm, at our headquarters in Gesgapegiag. A SALAWEG tasting event will follow. Welcome to our members and partners!

CONTEST

Our boat (pictured on p. 4) needs a new name, one that will be inspiring to the Mi'gmaq and Maliseet communities. We therefore seek your participation to help us rename this boat before June 21. Please Submit your proposals by email (adam.jerome@aghamm.ca) or via our facebook page. A Dragon Touch 16 GB electronic tablet will be awarded to our contest winner.

Participate in large numbers!

Catherine Lambert Koizumi, Ph.D., Executive Director

Table des matières / Table of Contents

1 Bateau de l'AGHAMM	1 MMAFMA's vessel
2 Maquereau d'Atlantique	2 Atlantic mackerel
3 SALAWEG	3 SALAWEG
4 Calendrier des événements	4 Calendar of events

Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 18, printemps 2017

Issue no. 18, Spring 2017

Espèce vedette: maquereau de l'Atlantique

Le **maquereau de l'Atlantique** (*Scomber scombrus*) est une espèce pélagique trouvée des deux côtés de l'Atlantique Nord. Il est pêché de façon récréative et commerciale depuis plusieurs décennies et par les peuples autochtones depuis des temps immémoriaux.

Le maquereau de l'Atlantique appartient à la famille des Scombridae (famille des maquereaux, des thonidés et des bonitas). Il a un corps mince, fusiligne qui se rétrécit considérablement vers la queue. Il peut atteindre jusqu'à 50 cm et peut peser jusqu'à 3,4 kg. Le maquereau peut vivre au-delà de 15 ans.

Le maquereau de l'Atlantique se reproduit du printemps à l'été. Le golfe du Saint-Laurent et la baie du milieu Atlantique (région côtière du Massachusetts et la Caroline du Nord) représentent les deux plus grandes frayères pour cette espèce. La maturité sexuelle de l'espèce est atteinte entre l'âge de 2 à 4 ans. Les femelles peuvent produire entre 550 000 à 1 000 000 d'œufs par saison selon leurs âges et leurs tailles.

Le maquereau juvénile se nourrit de copépodes microscopiques. Un maquereau adulte mange n'importe quel poisson plus petit que lui mais préfère le petit hareng, la lance de sable et le jeune maquereau. Il consomme également une variété d'invertébrés tels que les larves de crabes, les calmars et les crevettes.



Image: www.fisheries.no

Adam Jerome, coordonnateur de soutien

Featured species: Atlantic Mackerel

The **Atlantic mackerel** (*Scomber scombrus*) is a pelagic schooling species found on both sides of the North Atlantic. It has been fished recreationally and commercially for decades and by Indigenous people for time immemorial.

The Atlantic mackerel belongs to the Scombridae family (family of the mackerels, tunas and bonitas). It has a slender, streamlined body that narrows considerably towards the tail. They can grow up to 50 cm and can weigh up to 3.4 kg. They can live up to 15 years old and longer.

Atlantic mackerel reproduce from Spring to Summer. The Gulf of St. Lawrence and the mid-Atlantic Bight (coastal region running through Massachusetts and North Carolina) represent the two greatest spawning grounds for this species. It can reach sexual maturity between 2 and 4 years old. Females can produce 550 000 to 1 000 000 eggs per season depending on their age and size.

Young mackerel feed on microscopic copepods. Adult mackerel will eat any fish smaller than themselves but favour small herring, sand lance and young mackerel. They also consume a variety of invertebrates such as crab larvae, squid and shrimp.



Image: Adam Jerome

Adam Jerome, Support Coordinator



Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 18, printemps 2017

Issue no. 18, Spring 2017

Des nouvelles de SALAWEG!

Pendant que nos laminaires grossissent sur leurs filières, l'équipe de SALAWEG continue son travail à plusieurs niveaux! En effet, avec l'aide de professionnels, nous avons développé l'ambiance visuelle de notre gamme de produits: logo, étiquettes, carte d'affaire et site web. Depuis quelques semaines il est maintenant possible de voir une partie du résultat sur le web avec notre site en construction www.salaweg.com et notre page Facebook. Nous avons également poursuivi le développement de nos recettes, ce qui nous a donné l'occasion d'embaucher Julie Martin, notre toute première employée en transformation chez SALAWEG!

Pour les gourmands, nous commencerons la commercialisation des produits dans le courant de l'été 2017 lors de festivals locaux et au sein du réseau autochtone, en participant à différents *Mawiomis* (rassemblements en langue mi'gmaque). Nous avons hâte de vous faire goûter nos produits et d'avoir vos commentaires.



©Conception Gourmande

Photo: Équipe de production / Production team

Sandra Autej, M.Sc., Coordonnatrice de Salaweg



News from SALAWEG!

While our kelp are growing on their aquaculture lines, the SALAWEG team has been continuing its work at several levels. Indeed, with the help of professionals, we have developed the visual ambience of our range of products: logo, labels, business card and website. It is now possible to have a glimpse of our work on the web, with our site under construction www.salaweg.com and our Facebook page. We also continued our recipe development, which gave us the opportunity to hire Julie Martin, our very first processing employee at SALAWEG!

For the Foodies amongst us, we will begin marketing our products in the summer of 2017 at local festivals and within the Aboriginal network, by participating in different *Mawiomis* (gatherings in Mi'gmaq). We look forward to having you taste our products and have your feedback.

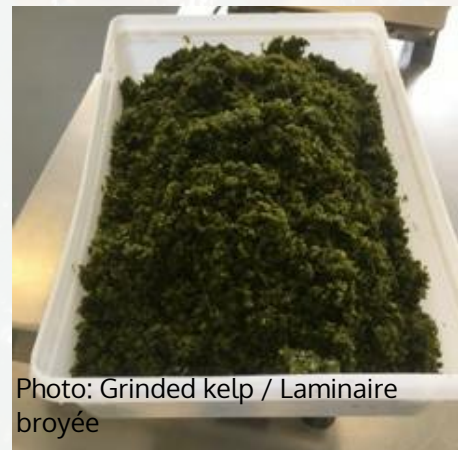


Photo: Grinded kelp / Laminaire broyée

Sandra Autej, Ph.D., Salaweg Coordinator





Mi'g-Mali Pêche News

Numéro 18, printemps 2017

Issue no. 18, Spring 2017

Nouveau bateau école de L'AGHAMM / MMAFMA's new training vessel

Concours de nom!

Envoyez vos suggestions avant le 21 juin!

Prix: Une tablette électronique Dragon touch 16 GB

Voir détails p.1



Naming Contest!

Send your suggestions before June 21!!

Prize: One Dragon Touch electronic tablet. 16 GB

See details p. 1

Calendrier de printemps

26 avril	Session de travail sur le poisson de fond, Gaspé
10-12 mai	Congrès de l'ACFAS, Montréal
15-17 mai	Forum national des pêches et de l'aquaculture autochtones III, Membertou NÉ
28-31 mai	Conférence <i>Aquaculture Canada & Sea Farmers</i> , Halifax NÉ
6 juin	Revue par les pairs du concombre de mer, Mont-Joli
8 juin	Jour de l'océan
13 Juin	Assemblée générale annuelle de l'AGHAMM, Gesgapegiag
21 juin	Journée nationale des Autochtones

Spring Calendar

April 26	Work session on ground fish, Gaspé
May 10-12	ACFAS Congress, Montreal
May 15-17	National Indigenous Fisheries and Aquaculture Forum III, Membertou NS
May 28-31	Aquaculture Canada & Sea Farmers conference, Halifax NS
June 6	Sea cucumber peer review, Mont-Joli
June 8	World Oceans Day
June 13	Annual General Meeting of MMAFMA, Gesgapegiag
June 21	National Aboriginal Day