

Les cultivateurs de varech de la péninsule de Gaspé lancent une entreprise prospère

« Les gens vont-ils même manger du varech? » se sont interrogés les membres de l'Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Malécite (AGHAMM) en Gaspésie, au Québec. L'AGHAMM, un organisme autochtone sans but lucratif, cherchait de nouvelles façons d'utiliser les ressources marines et de créer des emplois pour les communautés membres en 2012. Il s'avère que les gens adorent les produits faits avec la laminaire sucrée cultivée par la communauté de Gesgapegiag, dans la baie des Chaleurs, au large de la rive sud de la Gaspésie.

« Nous sommes passés d'un petit projet d'essai à une entreprise constituée en société appelée Salaweg qui cultive le varech et vend des produits à base de varech », déclare Catherine Lambert Koizumi, directrice générale de l'AGHAMM. Les communautés membres sont les Premières Nations Mi'gmaq de Gespeg et de Gesgapegiag ainsi que la Première Nation Wolastogiyik (Malécite) Wahsipekuk. Salaweg signifie « salé » en mi'gmaq.



Mention de source : Lina Condo, Ulnooweg Development Group

Le varech est un type d'algue brune qui pousse dans les eaux froides, peu profondes et riches en nutriments au large des côtes du monde entier. La laminaire sucrée (*Saccharina latissima*) est un type de varech à croissance rapide qui contient des antioxydants et une vaste gamme d'éléments nutritifs, y compris des niveaux élevés d'iode. Elle est naturellement abondante dans la baie des Chaleurs, mais représente aussi un habitat pour le homard et d'autres espèces aquatiques pêchées par les communautés locales.

Une partie de la mission de l'AGHAMM est la conservation des écosystèmes aquatiques et océaniques dans ses territoires; c'est pourquoi on y a exploré la culture du varech pour éviter de récolter le varech sauvage et d'exercer des pressions sur l'habitat du homard. « Comme nous ne faisons pas d'aquaculture, nous avons dû acquérir de nouvelles compétences », explique madame Lambert Koizumi.

La communauté a commencé par louer des lignes de moules et de semis de varech attenants, grâce au financement du Programme autochtone de gestion des ressources aquatiques et océaniques de Pêches et Océans Canada, d'autres organismes fédéraux et de la province de Québec. Les semis sont cultivés à l'intérieur aux Fermes Marines du Québec et semés sur une ficelle. À l'automne, la ficelle avec ses semis est enroulée autour des lignes louées dans la baie des Chaleurs. Les lignes sont parallèles à la surface et sont submergées en hiver à une profondeur de sept mètres pour éviter les dommages causés par la glace. Lorsque la glace fond, les lignes remontent à quatre mètres sous la surface, de sorte que le varech puisse bénéficier d'une quantité maximale de lumière pour croître rapidement. La récolte a lieu en juin.

Le varech est transformé dans la cabane à homards de Gesgapegiag, une collaboration qui permet de réduire les coûts de production. « Tout le monde est enthousiaste à l'idée que cela devienne une véritable entreprise », a déclaré madame Lambert Koizumi. « Au début, même si le varech n'était pas un produit connu, la communauté était ouverte à l'idée et aidait au transport et aux autres petites tâches. »

Les premières récoltes de Salaweg n'ont pas été particulièrement fructueuses, mais l'AGHAMM a persisté et s'est concentrée sur le développement de recettes et de produits à base de laminaire sucrée.

« Nous avons fait beaucoup de marketing, travaillé avec des chefs et participé à des foires alimentaires », explique madame Lambert Koizumi.

Après une bonne récolte en 2017, Salaweg a lancé quatre produits : relish de mer, mélange à tartare, épices à poisson et épices à viande.

L'an dernier, Salaweg a été constituée en société à but lucratif et a embauché Frédéric Côte pour mettre davantage l'accent sur les affaires. M. Côte dit que les produits existants seront rendus plus attrayants sur le plan commercial et toujours plus savoureux. « Nous voulons que les gens qui ont essayé nos produits continuent de les acheter », dit-il.

Les produits de Salaweg racontent aussi une histoire importante sur la façon dont le varech est cultivé sans produits chimiques dans certaines des eaux océaniques les plus pures et récolté par les Premières Nations. Avec une récolte espérée de six tonnes de varech cette année, Côte souhaite également lancer

deux nouveaux produits. Et avec l'ajout de lignes dans l'eau en octobre de cette année, la production en 2021 devrait doubler pour atteindre 12 tonnes. Cela devrait permettre la vente de certains produits aux grandes chaînes de supermarchés, a-t-il dit.

« En cette période de réconciliation, les produits délicieux récoltés par les Premières Nations suscitent beaucoup d'intérêt », affirme madame Lambert Koizumi. Cette entreprise peut également contribuer à abattre les cloisons entre les communautés autochtones et le reste du monde, a-t-elle ajouté.

Jusqu'à 10 personnes travaillent maintenant à temps partiel pendant la saison, et d'autres sont embauchées à mesure que l'entreprise prend de l'expansion. Madame Lambert Koizumi attribue leur succès à la volonté des communautés d'être proactives, persévérantes et ouvertes d'esprit.

« Nous avons fait beaucoup de progrès à cet égard. Je suis très fière de ce projet. »

Pratiques exemplaires :
Partenariats entre Premières Nations



Mention de source : Association de gestion halieutique autochtone Mi'gmaq et Malécite