

## Aider les pêcheurs inuits à établir une pêche commerciale durable

L'omble chevalier, un poisson particulièrement nutritif, est offert gratuitement aux femmes enceintes et aux mères qui allaitent dans certaines collectivités du Nunavut dans le cadre du Programme de distribution d'aliments traditionnels du gouvernement du Nunavut afin de remplacer les aliments transformés par des aliments traditionnels. Abel Tavalok, qui exploite une petite pêcherie commerciale à Uqsuqtuuq sur Qikiqtaq dans l'Extrême-Arctique, est très heureux que le programme soit l'un de ses clients.

*« Nous avons le meilleur omble de notre région », affirme M. Tavalok. « Les études montrent qu'il est très bon pour les femmes enceintes et leurs enfants. »*

Les ménages inuits du Nunavut sont huit fois plus susceptibles de faire face à une insécurité alimentaire modérée à grave que dans le reste du Canada. Le coût des aliments est considérablement plus élevé que dans le Sud, tout comme les taux de diabète et de rachitisme chez les enfants.

Au cours des cinq dernières années, Abel Tavalok, James Qitsualik et d'autres pêcheurs locaux ont recueilli des échantillons d'Iqaluk (omble chevalier) dans des sites de pêche traditionnels autour d'Uqsuqtuuq (également connu sous le nom de Gjoa Haven) afin d'évaluer le niveau d'abondance et la santé de la ressource. Les pêcheurs ont été formés et payés pour prélever ces échantillons dans le cadre du Programme de surveillance de la communauté aquatique du gouvernement du Nunavut (PSCA-N). Ce programme a depuis été suivi du lancement de l'Initiative des pêches commerciales intégrées du Nord, un programme de Pêches et Océans Canada (MPO) conçu pour aider les pêcheurs autochtones comme Abel Tavalok à développer des entreprises commerciales.

« J'ai démarré mon entreprise il y a trois ans, et jusqu'à maintenant, huit hommes ont travaillé pour moi », a-t-il dit. Il lui a été difficile de démarrer, car il avait beaucoup à apprendre, mais M. Tavalok affirme que la formation et le soutien du programme du MPO ont été « très utiles ».



L'objectif de fournir 200 ombles par année aux fins d'étude et d'analyse permet de déterminer la faisabilité d'une pêche commerciale durable à plus grande échelle à Uqsuqtuuq. « Je trouve plus de gens intéressés à obtenir notre omble », dit Tavalok.

Il y a une bonne raison à cela. Une évaluation scientifique exhaustive des niveaux nutritionnels et de polluants dans ces échantillons a révélé qu'ils sont faibles en contaminants comme le mercure et élevés en éléments nutritifs. Il s'agit également d'une excellente source de vitamine D qui est d'une importance cruciale pour que les jeunes enfants développent des os solides, et à des niveaux suffisants pour prévenir le rachitisme, qui est un problème de santé dans la région, a conclu l'évaluation.

Cette analyse faisait partie d'un projet de 5,6 millions de dollars financé par Génome Canada, « Vers des pêches durables pour les Nunavummiuts », un partenariat entre les collectivités et les chercheurs universitaires, visant à favoriser le développement économique et à améliorer la sécurité alimentaire dans l'ouest du Nunavut. Génome Canada, soutenu par le gouvernement fédéral, met l'accent sur le déchiffrement de l'information génétique, ou ADN, afin d'améliorer la compréhension des différentes espèces et d'utiliser cette information à l'avantage économique et social des collectivités. Le projet a également collaboré aux activités de collecte d'échantillons d'omble du PSCA-N.

Selon Stephan Schott, économiste de l'Université Carleton qui collabore avec trois biologistes de l'Université Queen's dans le cadre du projet de Génome Canada, la prochaine étape vers une pêche commerciale durable consiste à apprendre comment manipuler le poisson pour répondre aux exigences en matière de salubrité des aliments et comment le commercialiser.

La ville de Yellowknife pourrait être un bon marché pour l'omble surgelé ou peut-être séché traditionnellement, affirme M. Schott. Avec un approvisionnement durable de poissons et d'autres collectivités près d'Uqsuqtuuq, une usine de transformation du poisson pourrait également être une possibilité, tout comme, certainement, une sorte d'entrepôt frigorifique, a-t-il dit.

*« La communauté est heureuse de voir ce projet démarrer », affirme M. Schott, qui travaille dans l'Arctique depuis 2006. Il lui a fallu du temps pour établir des relations avec les gens de la communauté et pour travailler avec eux en tant que partenaires. « Mais en fin de compte, la responsabilité leur incombera d'être les propriétaires et les gestionnaires de l'entreprise. »*

Selon M. Schott, l'Initiative des pêches commerciales intégrées du Nord continuera d'appuyer la formation et d'autres services sur la façon de démarrer et d'exploiter ce genre d'entreprise et d'autres encore.

James Qitsualik, vice-président de la Gjoa Haven Hunters and Trappers Association, a hâte que ce projet aille de l'avant. M. Qitsualik rêve d'une pêche commerciale avec une usine de transformation depuis 10 ans. « Nous avons une tonne de poissons. Gjoa Haven pourrait être la capitale du poisson du Nunavut », dit-il.

Le programme d'échantillonnage a prouvé qu'on y retrouve beaucoup de poissons en très bonne santé et a permis de renforcer notre savoir traditionnel, dit Qitsualik. « Nous commençons à voir des résultats... et une fois le processus bien lancé, nos confrères et consœurs auront accès à plus de poisson et à plus d'emplois. »

En plus de ce qui se déroule à Uqsuqtuuq, le MPO a également délivré des permis de pêche exploratoire pour aider à déterminer la faisabilité des pêches commerciales à Iqaluit, Taloyoak, Kinngait et Qikiqtarjuaq au cours des deux dernières années.

**Pratiques exemplaires :**  
*Engagement en faveur de l'utilisation durable des ressources*

