Recette d'orignal de Kokom

KITIGAN ZIBI ANISHINABEG

The Offering

Un livret de recettes des Premières Nations

Signaux de fumée

MATIÈRE À RÉFLEXION

Protéger l'orignal dans la réserve faunique de La Vérendrye

En 2018, au moins 19 696 orignaux ont été tués par des chasseurs non autochtones au Québec, dont beaucoup dans le seul but de devenir des trophées. En tant que membre du peuple Anichinabé de la terre, aujourd'hui connu sous le nom d'Algonquins du Lac Barrière, nous sommes les habitants et les gardiens de la forêt appelée la réserve faunique de La Vérendrye depuis 1979, en vertu de la promesse non tenue qu'elle serait restaurée pour redevenir un parc protégé dix ans plus tard.

Les Anichinabés de la terre ont vécu des centaines d'années de migration à travers ces rivières et ces lacs pour chasser et pêcher, vivant un mode de vie paisible et durable avec la forêt et ses animaux. Vivant dans et hors de cette terre, ils surveillent l'orignal et veillent à ce qu'il prospère. Notre savoir traditionnel nous oblige à faire preuve de révérence et de respect envers les animaux qui donnent leur vie pour soutenir la nôtre. Au cours des cinq dernières années, nos aînés et nos chasseurs communautaires ont constaté un déclin de plus en plus marqué des populations d'orignaux. Ils ont été témoin de plus en plus d'actes de violence et de cruauté envers les animaux, leurs têtes coupées et leurs corps abandonnés dans la forêt. Nos aînés exigent maintenant que quelque chose soit fait pour protéger l'original.

Au cours de la saison de chasse 2019, 47,20 % des 184 orignaux repérés par des chasseurs non autochtones – comparativement à 289 observés en 2017 - ont été abattus. En 2020, préoccupée par le déclin de la population d'orignaux, la communauté a pris l'affaire en main lorsque la saison de chasse a commencé le 14 septembre. Des postes de contrôle ont été établis dans la réserve faunique, située à environ 300 kilomètres au nord-ouest de Montréal, aux carrefours de la route 117 par des membres du Lac Barrière, mais aussi de Kitigan Zibi, du Lac Simon et de Kitcisakik. Les communautés ont demandé au gouvernement du Québec un moratoire sur la chasse à l'orignal dans la réserve faunique de La Vérendrye, mais en vain.

L'orignal a été déclaré espèce en voie de disparition en Nouvelle-Écosse en 2003, avec moins de 1 000 animaux restants, et le Minnesota a fait de même en 2016, après que la population d'orignaux ait chuté considérablement de 60 %. L'Association des trappeurs cris (Cree Trappers Associationi) s'est récemment jointe à notre Nation Anichinabée pour demander au gouvernement du Québec de reconnaître l'urgence de la situation, mais l'argent gagné grâce aux permis de chasse sportive semble compter plus que les animaux. Se fondant sur un relevé aérien très douteux effectué au-dessus en Abitibi en 2017, le gouvernement ne cesse de dire que tout va bien, ne prêtant aucune attention à ce nous voyons sur nos terres ancestrales.

PROTÉGER L'ORIGNAL DANS LA RÉSERVE FAUNIQUE DE LA VÉRENDRYE
HTTPS://WWW.CHANGE.ORG/P/PROTECT-THE-MOOSE-IN-LA-VERENDRYE-WILDLIFE-RESERVE

Protéger l'orignal dans la réserve faunique de La Vérendrye

Pourtant, quelque chose peut et doit être fait pour sauver cet animal majestueux avec lequel notre peuple a vécu en paix depuis des temps immémoriaux. Par la présente, nous demandons à toutes les personnes et les organisations qui s'intéressent à la durabilité de la faune d'appuyer nos demandes.

Au ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs du Québec, nous revendiquons :

1) La révocation de tous les permis de chasse à l'orignal délivrés pour la saison de chasse 2020 dans la réserve faunique de La Vérendrye.

2) Un moratoire sur la chasse à l'orignal dans la réserve faunique de La Vérendrye qui entrera en vigueur immédiatement et jusqu'à ce que les exigences suivantes soient satisfaites.

3) Une interdiction formelle et stricte de chasser les femelles et les petits.

4) Une étude indépendante sur les populations d'orignaux dans la réserve faunique de La Vérendrye, y compris une étude des impacts de la chasse sportive et de la déforestation, ainsi qu'une étude scientifique de la présence de tiques et d'éventuelles maladies de Lyme sur les orignaux, comme l'ont remarqué quelques chasseurs.

5) La création d'un comité spécial chargé d'élaborer un plan de rétablissement de la population d'orignaux sur 5 à 10 ans, y compris des équipes conjointes d'experts non autochtones et de chasseurs et d'aînés Anichinabés locaux, qui servira de base à une équipe permanente de surveillance de la faune après cette période.

6) La réalisation de la promesse de 1979 de restaurer la réserve faunique de La Vérendrye en tant que parc protégé dont les gardiens sont les Anichinabés (Algonquins) du bassin versant de la rivière des Outaouais, les Algonquins du Lac Barrière, dont les terres n'ont jamais été cédées et qui n'ont jamais signé de traité de revendication territoriale.

En contrepartie, les Algonquins du Lac Barrière s'engagent à énoncer les règlements de chasse concernant les chasseurs autochtones et à les respecter.

Source : https://www.change.org/p/protect-the-moose-in-la-verendrye-wildlife-reserve

Si vous êtes Anichinabé et que vous souhaitez exprimer votre opinion ou vos préoccupations au sujet du moratoire sur la chasse à l'orignal, visitez la page Facebook sur l'appel des Anichinabés pour un moratoire sur la chasse à l'orignal dans le parc de La Vérendrye (Anishinabe Call for a Moose Hunting Moratorium in La Verendrye Park).

Recette d'orignal de Kokom

UNE RECETTE CRÉÉE PAR EMMA DESCHENES

Ingrédients

- 1,5 kg de flanc d'orignal
- 700 g de pommes de terre
- 375 g d'oignon jaune
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 tasses d'eau
- 2 sachets de thé noir ou orange pekoe
- Sel (au goût)
- Poivre (au goût)

Instructions

Couper les pommes de terre en tranches rondes de ¼ de pouce et les placer dans un bol. Peler et couper l'oignon en deux, puis le couper en fines lanières. Mettre les oignons de côté. Dans un autre bol, trancher la viande d'orignal en fines lanières et conserver le liquide pour une utilisation ultérieure. Préchauffer une marmite en fonte et y ajouter l'huile de tournesol. Ajouter les oignons tranchés dans l'huile et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Une fois que les oignons sont dorés, ajouter la viande d'orignal ainsi que le « sang » qui se trouve au fond du bol; c'est essentiel pour aromatiser. Caraméliser légèrement la viande d'orignal puis ajouter les pommes de terre, déglacer la marmite avec de l'eau, ajouter les sachets de thé, couvrir et baisser le feu. Laisser mijoter le ragoût pendant 30 minutes. Saler et poivrer le ragoût d'orignal et savourer ce repas copieux et tendre!

CLIQUEZ ICI POUR REGARDER L'ÉPISODE 1 AVEC JUSTINE COOKS QUI PRÉPARE LA RECETTE D'ORIGNAL DE KOKOM

Sécurité alimentaire

COMMENT FAIRE CUIRE VOTRE ORIGNAL EN TOUTE SÉCURITÉ

CUISSON

Lavez-vous les mains à l'eau tiède savonneuse. Lavez et désinfectez les surfaces de travail et ce avant et après avoir préparé les aliments. Lavez les fruits et les légumes crus avant la préparation et la consommation.

Gardez toujours la viande et le poisson crus séparés des aliments cuits et de ceux qui se mangent crus, comme les fruits et les légumes.

Vous ne pouvez pas savoir si un aliment est cuit en se fiant seulement à la couleur ou à l'odeur. Il vaut mieux utiliser un thermomètre pour vous en assurer et insérez le dans la partie la plus épaisse de l'aliment. Pour l'orignal la température interne doit être de 74 °C (165 °F).

Il est important de bien refroidir les aliments. Les bactéries nocives peuvent se développer rapidement lorsque les aliments se trouvent dans la zone de danger de 4 °C à 60 °C (40 °F à 140 °F). Pour réduire les risques que cela se produise, vous devez réfrigérer ou congeler les aliments cuits dans les 2 heures qui suivent.

CHASSE ET CUEILLETTE

Lorsque vous chassez prenez les précautions suivantes afin d'éviter une empoisonnement alimentaire :

- *Après l'éviscération, faites refroidir la carcasse en la coupant en deux, en quatre ou en morceaux. Placez les morceaux dans des chiffons ou des sacs de plastique propres et déposez-les dans une glacière remplie de glace. Gardez la viande de gibier couverte et au froid jusqu'à ce que vous soyez prêt à la faire cuire ou congeler.*
- *Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne la température interne recommandée afin de tuer les bactéries et les parasites pouvant être présents.*

Pour en savoir plus sur la sécurité alimentaire
https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/salubrite-aliments-pour-populations-vulnerables/salubrite-alimentaire-pour-premieres-nations.html

Ces conseils sur la sécurité alimentaire vous sont fournis par le gouvernement du Canada.

CLIQUEZ ICI POUR EN SAVOIR PLUS SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

CECI VOUS EST OFFERT PAR
JUSTINE COOKS
&
REBELS IN THE KITCHEN

REGARDEZ NOTRE
SÉRIE VIDÉOS AU
@THEOFFERING.FN

REMERCIEMENTS PARTICULIERS
BOB COTE POUR LA VIANDE D'ORIGNAL, JACQUELINE DESCHENES POUR AVOIR FAIT DON DU PLAT DE BOULEAU, EMMA DESCHENES POUR AVOIR ÉTÉ L'ARTISTE DERRIÈRE LE PLAT DE BOULEAU, EDGAR DESCHENES POUR SON HOSPITALITÉ, ET VIRGINIA DESCHENES POUR AVOIR AIDÉ À LA TRADUCTION EN ANISHINABEMOWIN (LANGUE ALGONQUINE).

PHOTOS PRISES PAR : DONALD CHARETTE (REBELS IN THE KITCHEN)

LE FINANCEMENT DE CE PROJET A ÉTÉ FOURNI PAR LA DIRECTION DE LA SANTÉ DES PREMIÈRES NATIONS ET DES INUITS, SERVICES AUX AUTOCHTONES CANADA

LES RENSEIGNEMENTS ET LES OPINIONS EXPRIMÉS DANS CETTE PUBLICATION SONT CEUX DES AUTEURS ET NE REFLÈTENT PAS NÉCESSAIREMENT LES OPINIONS OFFICIELLES DU MINISTÈRE DES SERVICES AUX AUTOCHTONES DU CANADA, GOUVERNEMENT DU CANADA