



LE JOURNAL DE LA NATION HURONNE-WENDAT

Yakwennra

Le Yakwennra est disponible en version électronique à <http://www.wendake.ca/>

ÉDITION AUTOMNE 2013

Cabane d'automne 2013 Participation record!



Activité «Initiation à la trappe et au piégeage»
Photo : David Sioui

À voir en page 3



*Parce que
chaque personne
est unique*

*Urnes funéraires
artisanales*



Line Gros-Louis
Artiste céramiste

info@urneata.com
418 570.5498
90, rue Chef-François-Gros-Louis
Wendake (Québec) G0A 4V0
urneata.com

Des urnes pour honorer l'unicité de l'être cher

Urne ATA offre des créations uniques, fabriquées à la main. Créées par l'artiste céramiste Line Gros-Louis, ses urnes et reliquaires miroitent l'individualité de chaque personne défunte. Plusieurs collections sont disponibles.



Le Conseil de la Nation huronne-wendat souhaite de très Joyeuses Fêtes à tous les membres de la Nation, leurs familles et amis! Surveillez notre prochaine édition du Yakwennra Hiver 2014 qui paraîtra en février.

TABLE DES MATIÈRES – AUTOMNE 2013



ACTUALITÉS POLITIQUES P.3

Cabane d'automne 2013
Maison longue nationale
253e Traité Huron-Britannique
Ré-enterrement
Assemblée des Chefs
Collectiva
Charte des valeurs québécoises
Soirée reconnaissance

BUREAU DU NIONWENTSÏO P.18

Caribou des bois
Guerre 1812
Étude consommation d'abats
Usage traditionnel du caribou

ÉCOLE Ts8TAÏE P.26

Activité chasse
Élections École Ts8taïe
Cours langue wendat

SANTÉ, SERVICES SOCIAUX ET LOISIRS P.29

Fête du Maïs
4e Fête de la famille
Ouverture officielle Centre Santé

ARTS ET CULTURE P.32

Lancement livre Manon Sioui
Marie-Josée Bastien finaliste
Parution livre Maud Lirette
TAM
3e Salon du livre des PN
Automne période de récolte

NOUVELLES ÉCLAIRS P.36

Abies Épicéa
Des Wendat au 3e Forum Jeunesse
Sonia et Nicolas Lainé
Jeunes wendat hockey élite
Remerciements
Prix Restaurant La Traite
Tourisme autochtone Québec
Frédérique Picard-Pelchat
5e édition Fête quartier Trois-Soeurs

ANNONCE SPÉCIALE P.37

Arbre de Noël

NOS DISPARUS P.42

Rédaction du Yakwennra : Mélanie Vincent

Mise en page : David Sioui

Page 2



Cabane d'automne 2013 : participation record

La 5^e Édition de la Cabane d'automne, organisée par le secteur Culture et Patrimoine du CDFM et le secteur des Loisirs, a eu lieu les 21 et 22 septembre derniers, à la Forêt Montmorency, sur notre territoire, le Nionwentsio. Environ 170 participants ont pris part aux nombreuses activités et ateliers offerts cette année, battant ainsi un record de participation.



Des organisateurs et animateurs d'activités de la Cabane d'automne 2013

En haut : Gabriel Villeneuve et Émilie Gros-Louis

En bas : Chef René Gros-Louis et Garry Pennington

Photo : Mélanie Vincent

« Nous sommes très heureux de compter autant de membres

de la Nation qui s'intéressent de plus en plus à notre culture et à nos savoir-faire. Cette année nous avons une nouveauté dans le fonctionnement de certains ateliers. Par exemple, pour l'atelier sur la signification et la fabrication d'une ceinture de wampum, les participants devaient s'inscrire aux deux parties de l'atelier pour être en mesure de terminer leur œuvre. Nous avons également eu une belle participation à la course de canots, sous la supervision de Garry Pennington et du Chef René Gros-Louis. Des médailles ont été remises aux gagnants des diverses catégories et des t-shirts étaient offerts aux participants. En somme, nous avons encore une fois connu du succès et nous remercions tous les participants et les animateurs d'ateliers qui sont des bénévoles, les employés du CDFM et du secteur des Loisirs qui ont mis la main à la pâte pour nous aider. Je remercie particulièrement Julie-Christine Lainey, Garry Pennington et Gabriel Villeneuve qui sont membres du comité organisateur » a déclaré monsieur Marcel Godbout, agent culturel au CDFM et membre du comité organisateur.



Monsieur Marcel Godbout s'adressant aux participants avant le début des activités
Photo : Mélanie Vincent

Plusieurs activités et ateliers ont été organisées, autant à l'extérieur qu'à l'intérieur. Parmi les ateliers, nommons l'atelier d'introduction à la langue wendat : écriture et prononciation du vocabulaire de base animé par Andrée Levesque, la conférence sur le Nionwentsio par Jean-François Richard, un atelier sur la fabrication de pièges traditionnels avec Bertrand Picard, un atelier de démonstration sur la confection de chapeau de fourrure avec Nicole Lainé, des enseignements sur la cérémonie de la hutte de sudation (sauna, sweat lodge) par Raymond Gros-Louis, des randonnées pédestres en forêt accompagnées par Garry Pennington et Gabriel Villeneuve, un atelier d'initiation au canotage de base avec le Chef René Gros-Louis et sa fille Émilie, un atelier sur les plantes fruitières médicinales avec Richard Assinuuk Dumont, un atelier sur l'éviscération et les techniques d'écorchage, d'éviscération et de débitage du gibier, avec Jean-Claude Lainé, André Picard et Akian Picard-Gros-Louis, un atelier sur la société de médecine wendat des visages (masques) avec Manon Sioui, un atelier sur la vision de la culture en vue de la mise à jour de la Politique culturelle wendat par Guy Sioui-Durand, un atelier sur la signification et la fabrication d'une ceinture de wampum animé par Michel Teharihulen Savard, une conférence sur les jeux et divertissements ancestraux des Wendat par Marcel Godbout, un atelier sur la généalogie et la découverte de votre clan et vos ascendants familiaux par le Dr. Christian Sioui, un atelier de tir-à-l'arc animé par Richard Grondin, ainsi qu'un atelier sur l'utilisation de la quenouille chez les Wendat et la confection d'un tapis de quenouilles par Samuel Gros-Louis.

Un rassemblement avait lieu le matin et l'après-midi avant le début des activités, afin de permettre aux organisateurs de s'adresser aux participants et de leur indiquer les activités de chaque bloc.

Quelques photos de la Cabane d'automne 2013



▲ Atelier sur le battage et la préparation du frêne noir animé par Karl Ginchereau-Picard
Photo : Mélanie Vincent



▲ Atelier sur l'éviscération et les techniques d'écorchage, d'éviscération et de débitage du gibier, avec Jean-Claude Lainé, André Picard et Akian Picard-Gros-Louis, ici en présence du Grand Chef Konrad Sioui
Photo : Mélanie Vincent

◀ Madame Hélène Gros-Louis lors de l'atelier sur la signification et la fabrication d'une ceinture de wampum animé par Michel Teharihulen Savard
Photo : Mélanie Vincent

Atelier de tir-à-l'arc
animé par monsieur
Richard Grondin

Photo :
Mélanie Vincent



La course de canots,
animée par Garry
Pennington et le Chef
René Gros-Louis

Photo :
Mélanie Vincent



Un souper traditionnel a été servi le samedi soir, préparé avec soin par le personnel du CDFM. Sagamité, brochettes de gibier, castor, épis de maïs, salade et gâteau étaient au menu pour le plus grand plaisir des participants.

Merci aux organisateurs, au CDFM, au Secteur des Loisirs et aux bénévoles, ainsi qu'aux animateurs d'ateliers et aux participants pour avoir encore une fois fait de cette belle activité communautaire un succès!





La coupure officielle du ruban de cuir par la députée fédérale de Louis-Saint-Laurent (NPD), madame Alexandrine Latendresse en présence d'élus et de partenaires
Photo : Mélanie Vincent

Inauguration officielle de la Maison longue nationale

Le 5 septembre dernier avait lieu l'inauguration officielle de la Maison longue nationale, en présence de plusieurs partenaires, d'élus du CNHW, dont le Grand Chef Konrad Sioui, le Vice-Grand Chef Jean Vincent, le Chef René Gros-Louis, le Chef Jean Sioui et le Sage Oney Maher. L'événement a été organisé par l'équipe de

l'industrie touristique de Wendake, dont la directrice générale est madame Colombe Bourque.

Pensée et conçue pour y accueillir les touristes pour une visite commentée, la Maison longue nationale du peuple wendat est plus qu'une simple habitation traditionnelle. L'offre touristique de Wendake se voit bonifiée de plusieurs activités proposées sur le site même, notamment un atelier de construction d'un canot d'écorce en compagnie d'un artisan huron-wendat, ou encore des mythes et légendes de la Nation transmis par une conteuse huron-wendat, autour du feu, en savourant thé du Labrador et bannique maison. Les visiteurs les plus aventuriers pourront vivre l'expérience d'une nuit dans la maison longue, sous la surveillance du gardien des trois feux.



▲ Madame Yolande Okia Picard lors de l'inauguration de la Maison longue nationale pour la démonstration de fabrication d'objets en cosse de maïs
Photo : Mélanie Vincent



La Maison longue nationale, vue de l'intérieur
Photo : Mélanie Vincent

« Connaissez-vous une meilleure façon d'en apprendre plus sur une personne, sur un peuple, que d'entrer dans sa maison et de partager ses traditions? Wendake, c'est d'abord des gens qui sont porteurs d'une culture. Notre rôle, c'est de faciliter la rencontre entre ce peuple et nos visiteurs », a affirmé Colombe Bourque, directrice de l'industrie touristique de Wendake.

Ce projet a vu le jour grâce à plusieurs partenaires financiers, dont le Centre local de développement (CLD) de Québec, le Secrétariat

de la Capitale-Nationale (SCN), Tourisme Québec, la Conférence régionale des élus de la Capitale-Nationale (CRÉCN) ainsi que l'Office du tourisme de Québec (OTQ).

Construite en collaboration avec le Centre de développement et de formation de la main-d'œuvre huron-wendat (CDFM) dans le cadre d'un cours sur le maintien des traditions, la maison-longue apporte une plus-value à l'authenticité des démonstrations culturelles de la Nation.

Fête du 253^e Anniversaire du Traité Huron- Britannique, 5 septembre 2013

C'est sous le soleil et la bonne humeur que s'est déroulé le 253^e Anniversaire de la signature du Traité Huron-Britannique de 1760, le 5 septembre 2013. Les membres de la Nation ont été invités à prendre part à un rassemblement autour de la nouvelle Maison longue nationale dont les activités ont été officiellement lancées le même jour. Plus de 300 personnes s'étaient déplacées pour l'occasion, une foule record! Sur place, un repas traditionnel a été servi, des chandails, des casquettes et des petits drapeaux de la Nation ont été distribués et les gens ont pu visiter la nouvelle Maison longue nationale.



La Fête a eu lieu à l'intérieur de la palissade érigée autour de la Maison longue nationale. Un repas a été offert incluant de la sagamité avec bannique, de la viande braisée, des épis de maïs et un gâteau à l'érable et fraises
Photo : Mélanie Vincent

« Le 5 septembre, c'est le jour où deux nations, les Hurons-Wendat et les Britanniques, signaient un traité de paix, d'harmonie et d'alliance. Le contenu de ce document prévoyait et prévoit toujours clairement la reconnaissance et la protection de droits relatifs à nos territoires traditionnels, le Nionwentsio, qui signifie notre magnifique territoire en langue huronne-wendat. Ce traité a été reconnu par la Cour Suprême en 1990. Il s'agit de l'événement historique le plus important pour la Nation huronne-wendat » a déclaré le Grand Chef Konrad Sioui dans son discours.



À la fin de son discours, le Grand Chef Sioui a reçu une surprise de la part de monsieur Steve Perkins, membre de la Nation, qui a peint le portrait du Grand Chef. Merci à tous les membres de la Nation qui ont participé à la Fête du Traité et à l'an prochain!

◀ Jacques Vincent, le Grand Chef Konrad Sioui et Steve Perkins, avec la peinture remise au Grand Chef

Photo : Steve Perkins

Finances publiques de la Nation : l'une des seules ententes sur 10 ans au Canada

Le 29 octobre dernier avait lieu une assemblée sur les finances publiques de la Nation à l'Hôtel-Musée Premières Nations, à laquelle tous les membres de la Nation avaient été conviés. Le Vice-Grand Chef Jean Vincent a fait une présentation globale de l'état de la situation, en présence du Chef René Gros-Louis et des Sages François Picard, Daniel Proteau et Pierre Gros-Louis. La directrice des finances, madame Marie-Josée Landry, ainsi que deux représentants de la firme de vérification Deloitte étaient présents pour cette assemblée tenue à chaque année.

« En 2012, notre surplus était de 302 000\$ et en 2013, il s'élève à près de 1,3 millions de dollars. Des revenus additionnels provenant notamment de Santé Canada expliquent le surplus noté en 2013, dont les sommes sont principalement utilisées à la construction du nouveau centre de santé. Nos revenus totalisent 26 980 000 \$. La Nation huronne-wendat est actuellement l'une des quatre (4) Premières Nations au Canada à avoir conclu une entente de dix ans avec Affaires autochtones et Développement du Nord Canada. C'est une marque de confiance et de saine gestion, car l'obtention de cette cote est très rare » a indiqué le Vice-Grand Chef.

Le Vice-Grand Chef a ensuite présenté les résultats des différents secteurs. « Nous sommes en mesure d'identifier les secteurs rentables et ceux qui souffrent de sous-financement. Parmi les secteurs en surplus, nous retrouvons le programme de prêts à l'habitation, le Bureau du Nionwentsio, le secteur Santé, Loisirs et Services sociaux, ainsi que le CDFM. En déficit, nous retrouvons le secteur de la gouvernance et des services administratifs, l'école et les services éducatifs, le service de police et les services juridiques. Le défi des prochaines années est de trouver des sources de revenus alternatives. C'est dans cet objectif que des efforts sont consentis au niveau de l'industrie touristique, de Wendake Construction et de la recherche de redevances dans les projets éoliens, pour ne nommer que ceux-là », a précisé le Vice-Grand Chef Jean Vincent.

Le Vice-Grand Chef Jean Vincent a également présenté des prévisions pour l'année en cours. Il a notamment rappelé que l'industrie touristique progresse mais pas au rythme souhaité en raison de la situation économique européenne et mondiale. Malgré tout, l'industrie touristique de Wendake s'en tire relativement bien. La maison longue traditionnelle inaugurée en septembre 2013 vient bonifier l'offre rattachée à l'hôtel. Une étude est actuellement en cours de réalisation pour évaluer la pertinence d'investir pour agrandir l'hôtel face à la constatation qu'une forte clientèle corporative ne peut séjourner à Wendake très souvent à cause du manque de chambres et de salles de conférence plus grandes.

Au niveau de la Fiducie des Quarante-Arpen, dont les fonds de 11,7 millions de dollars ont servi à acheter des terres de réserve pour agrandir Wendake, le Vice-Grand Chef a précisé que la Fiducie demeurera en fonction en



Le Vice-Grand Chef et président de l'industrie touristique de Wendake, Jean Vincent
Photo : Jean-Louis Régis

prévision du règlement d'autres revendications, notamment la revendication particulière de Rockmont, qui a été officiellement acceptée par le gouvernement fédéral et dont la négociation présentement en cours devrait générer fort probablement un règlement financier qui serait alors géré par cette fiducie.

Le Chef René Gros Louis ensuite précisé que le Ministère des Affaires autochtones et Développement du Nord Canada n'a accordé à aucune Première Nation une augmentation statutaire à la suite des changements survenus dans les listes de bandes après l'ajout de nouveaux membres. Ainsi, toute dépense additionnelle au niveau de l'éducation postsecondaire a un impact sur le budget global. Heureusement, un boom démographique de 7 à 8 % a été pris en compte lors de la signature de l'entente couvrant la période de dix ans et signée en mars 2013.

En terminant, le Vice-Grand Chef Jean Vincent a précisé que le maintien de l'équilibre budgétaire est le résultat d'un travail assidu. « Le CNHW est conscient que la mise en place de leviers économiques sera essentielle pour maintenir le niveau actuel des services offerts à la population, dans un contexte de diminution des contributions gouvernementales » a-t-il conclu.

Malgré tous les enjeux et les défis auxquels la Nation huronne-wendat est confrontée, le Vice-Grand Chef s'est montré néanmoins très satisfait que les finances publiques montrent des surplus depuis plusieurs années.



Le Grand Chef Sioui en arrivant sur le site du ré-enterrément le matin du 14 septembre 2013, entouré (de gauche à droite) : Judith Kukowski, Tribal Family Chief (Wyandots d'Anderdon), son époux, le Second Chef Clyde Pidgeon (Wyandots d'Anderdon), la Chef Janith English (Wyandots du Kansas)
Photo : Jean-Louis Régis

Ré-enterrément de nos ancêtres à l'Ossuaire Thonnakona

Le 14 septembre 2013 restera une journée historique. En effet, 1760 corps de nos ancêtres hurons-wendat, ainsi que les artefacts qui les accompagnaient, ont été ré-enterrés sur le site de ce qui porte maintenant le nom d'Ossuaire Thonnakona, après avoir été entreposés pendant des décennies dans des boîtes à l'Université de Toronto.

L'ossuaire a été nommé en l'honneur de Thonnakona (Donnacona), chef du village iroquoien Stadaconé jusqu'en mai 1536, lorsqu'il fut emmené de force par l'explorateur français Jacques Cartier en France. Il fut le premier à avoir tissé des relations diplomatiques avec les Français sur fond de rivalités entre chefs amérindiens. Il sauva également la vie des premiers Français ayant le scorbut, en leur donnant un remède

à base de cèdre blanc, lors de l'Hivernage de la deuxième expédition de Cartier. Les années passèrent et Donnacona mourut mystérieusement en France en 1539, juste avant le dernier voyage de Cartier, à l'âge approximatif de 60 ans et sans avoir revu les siens. Il serait enterré sous le pavé d'une rue du Vieux Paris, selon le Pantagruel de Rabelais. D'autres disent, qu'il « fut enterré dans une fosse commune réservée aux indigènes des Amériques ». Cette fosse se situait sous la rue des Andouilles à Paris.

La cérémonie du ré-enterrément a été officinée par une vingtaine de représentants de la Maison Longue Akiawenrak, incluant des représentants Wyandot. Environ 120 personnes étaient présentes, dont la plupart étaient des membres de la Nation huronne-wendat, des Wyandots d'Oklaohoma et du Kansas et d'Anderdon, des Mohawks de Kahnawake, des Anishinabe et des Ojibway. Pratiquement toutes les personnes présentes ont activement pris part à la cérémonie en transportant les 783 boîtes d'ossements et artefacts qui ont été vidées et enterrées. Ce fut ainsi par une magnifique journée ensoleillée, émotive et remplie de quiétude que nos ancêtres ont pu être enfin remis en terre, là où ils auraient toujours dû rester.

« Nos ancêtres reposent en paix. J'aimerais remercier toutes les personnes qui ont pris part à la cérémonie, qui se sont déplacées pour rendre hommage à nos ancêtres. Des gens de partout sont venus, c'est extraordinaire. La Nation huronne-wendat est fière d'avoir pu rendre une sépulture respectueuse à ces êtres qui ont vécu et qui sont décédés sur nos terres ancestrales de la Huronie. Un grand merci à tous ceux et celles qui ont pris part, de près ou de loin, à la cérémonie » a déclaré le Grand Chef Konrad Sioui, présent lors de la cérémonie.

Pour permettre aux membres de la Nation huronne-wendat de participer à la cérémonie, un voyage en autocar a été organisé au départ de Wendake, du 12 au 15 septembre. Quarante passagers ont donc fait le voyage en autocar pour se rendre sur place. « Malgré une crevaillon sur le chemin du retour, nous avons bien ri! Tout s'est bien déroulé, nous avons pu accommoder les personnes à mobilité réduite et j'aimerais remercier Manon Picard, infirmière au centre de santé, ainsi que Michel Picard et Gordon Maher qui m'ont beaucoup aidée dans le déroulement du voyage, notamment pour assister les aînés. J'aimerais aussi remercier Johanne Sioui-Couture qui



**Les participants au voyage organisé en autocar
Photo : Jean-Louis Régis**

a beaucoup aidé à la préparation du voyage » a déclaré Mélanie Vincent, organisatrice principale du voyage et coordonnatrice des démarches entourant le ré-entierement.

Pour réaliser cette cérémonie, ainsi que les activités qui l'ont entourée, un comité a été mis sur pied, sous l'autorité de la Chef Line Gros-Louis, responsable des dossiers ontariens. Le comité était composé de : Louis Lesage, directeur du bureau du Nionwentsio, Sage Daniel Proteau, Michel Savard et Louis-Karl Picard-Siouï, représentants de la Maison Longue Akiawenrak et Mélanie Vincent, consultante sur les dossiers ontariens pour le compte du CNHW. « Le comité s'est réuni à toutes les deux semaines au cours des six derniers mois, en plus de tenir deux séances d'information publiques (19 juin et 27 août 2013). Nous nous sommes rendus sur le site en juin dernier afin de bien prévoir la logistique.

Nous avons également fait paraître des articles d'information dans le journal Yakwennra pour nous assurer que tous les membres de la Nation puissent bien comprendre la démarche cérémoniale et les activités entourant le ré-entierement. Nous avons le sentiment du devoir accompli, mais il reste des efforts à consacrer au rapatriement d'autres ossements et artefacts séquestrés dans des voûtes universitaires, notamment à l'Université de la Louisiane. Le travail demeure colossal, notre patrimoine ancestral doit être protégé pour assurer la défense de nos droits ancestraux et issus de traités » a déclaré Louis Lesage.

Comme la cérémonie de ré-entierement accueillait seulement les membres des Premières Nations et leur famille proche, les universitaires, archéologues et autres personnes intéressées par nos ancêtres ont eu l'occasion de participer à une conférence le

jour précédant la cérémonie, le 13 septembre 2013. Cette conférence, ouverte au grand public et tenue au Hart House de l'Université de Toronto, a réuni plus de 150 participants et deux conférenciers hurons-wendat, soit Guy Sioui-Durand et Jonathan Lainey, ont fait une présentation. L'objectif de cette journée-conférence était de permettre à divers chercheurs de faire une présentation associée aux recherches qu'ils ont effectués au cours des années sur des ossements et artefacts ancestraux, que ce soit de la Nation huronne-wendat ou autres. Guy a présenté une conférence sur la dimension esthétique essentielle de la façon qu'on les peuples d'enterrer leurs décédés, alors que Jonathan a abordé le sujet des relations diplomatiques wendat à travers la culture matérielle.

Étant donné que la cérémonie du ré-entierement interdisait strictement la prise de photos et



▲ Les jeunes Maulie Duchesne et Sabrina Godbout ont participé au voyage – Photo : Jean-Louis Régis



▲ Mesdames Denise Gros-Louis, Christine Duchesneau et Dany Sioui ont écouté attentivement les conférences à l'aide de la traduction simultanée offerte et elles ont pris part activement au ré-enterriment
Photo : Jean-Louis Régis



▲ Le Grand Chef Sioui a reçu en cadeau un cadre photo du site du ré-enterriment de la part de nos partenaires. Debout, de gauche à droite : le ministre des Affaires autochtones de l'Ontario, David Zimmer, Prof. David Naylor, président de l'Université de Toronto, le ministre du Tourisme, de la Culture et du Sport, Michael Chan, et assis devant, Prof. Thomas H.B. Symons, président de la Fiducie du patrimoine de l'Ontario
Photo : Jean-Louis Régis

Manon Picard, infirmière au Centre de santé et Mélanie Vincent, coordonnatrice du voyage, ont accompagné les 40 passagers dans l'ensemble des activités du séjour dans la région de Toronto
Photo : Jean-Louis Régis ▼



▼ Le conférencier Guy Sioui-Durand lors de la journée-conférence du 13 septembre au Hart House
Photo : Jean-Louis Régis





Plusieurs membres de la Nation vivant hors Québec ont aussi pris part au ré-enterriment, notamment les cousines de madame Heather Bastien (2^e à partir de la gauche), Jane et Rebekah, ici avec monsieur Gordon Maher lors du banquet. Madame Bastien a été impliquée pendant de nombreuses années dans les dossiers ontariens
Photo : Jean-Louis Régis



Les sœurs Danielle et Martine Rochette avec Anik Sioui. Toutes trois ont pris part au voyage en autocar pour pouvoir participer au ré-enterriment
Photo: Jean-Louis Régis

l'enregistrement de vidéos, aucune image n'est disponible dans cet article. Il faut également souligner que plusieurs membres de la Nation vivant hors de Wendake et même, hors du Québec, ont participé à la cérémonie. Des gens de l'Oklahoma, du Kansas, du Michigan, de New York, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique se sont déplacés pour rendre hommage à nos ancêtres.

Suite à la cérémonie du 14 septembre, un banquet a été organisé en soirée par l'Université de Toronto pour partager un excellent repas en compagnie de nos partenaires. Deux ministres ontariens étaient présents pour l'occasion, soit le ministre des Affaires autochtones de l'Ontario, monsieur David Zimmer, et le ministre du Tourisme, de la Culture et du Sport, monsieur Michael Chan. Ce fut l'occasion pour le Grand Chef de remettre un cadeau à nos partenaires, soit des poteries fabriquées par la Chef Line Gros-Louis, des éventails fabriqués par Yolande Okia Picard et des calumets, fabriqués par Clément Picard. Nos partenaires ont offert en cadeau une photo encadrée

du site de l'Ossuaire Thonnakona, photo prise avant le ré-enterriment. Nous tenons à remercier également madame Beth Hanna, monsieur Sean Fraser et madame Dena Doroszenko de la Fiducie du patrimoine ontarien ainsi que madame Cheryl Regehr, monsieur Steve Moate et madame Daniella Mallinick de l'Université de Toronto. Ces personnes ont travaillé de très près avec la Nation huronne-wendat pour réaliser le ré-enterriment.

Finalement, le 15 septembre, le voyage de retour s'est effectué vers Wendake. Merci à tous les passagers, à tous les participants, aux représentants de la Maison Longue, aux représentants du CNHW, aux bénévoles, aux partenaires et à toute personne qui a contribué, de près ou de loin, à la réalisation de cet événement historique.



Le Grand Chef Konrad Sioui a remis, au nom de tous les Chefs, un wampum fabriqué par Manon Sioui ainsi que des tresses de foin d'odeur. De gauche à droite : Grand Chef Konrad Sioui, Grand Chef Mike Mitchell des Mohawks d'Akwesasne, Chef Karen Loran, Chef William Sunday et Chef Joe Lazore
Photo : Mélanie Vincent

Assemblée des Chefs à Akwesasne

Les 22, 23 et 24 octobre 2013 avait lieu l'Assemblée des Chefs du Québec et du Labrador en territoire des Mohawks d'Akwesasne. L'événement a rassemblé une cinquantaine de Chefs et conseillers élus provenant des communautés pour discuter d'enjeux d'actualité qui touchent l'ensemble des Premières Nations au Québec voire même, au Canada. Des sujets tels que la future loi sur l'éducation des Premières Nations, les besoins criants en logement dans les réserves et l'exercice de nos propres juridictions ont été abordés. Le Grand Chef Sioui a également présenté la résolution du CNHW, adoptée le 24 septembre dernier, qui affirme essentiellement que la Charte des valeurs québécoises, ce projet

qui fait énormément jaser par les temps qui courent, ne s'applique pas au peuple Wendat.

Ce fut également l'occasion pour la Nation huronne-wendat, représentée par le Grand Chef Konrad Sioui, de rappeler l'existence d'une entente d'échanges commerciaux entre notre Nation et les Mohawks d'Akwesasne. « Dans un contexte où les subsides gouvernementaux sont de plus en plus réduits, il est grand temps de nous parler, entre Nations, pour discuter des produits et services que nous pouvons échanger. Notre entente avec Akwesasne va en ce sens et nous entendons la mettre en œuvre d'ici peu » a déclaré le Grand Chef Sioui.

Indemnités suivant le recours collectif sur la taxe sur les carburants

La firme Collectiva a reçu environ 29 000 réclamations, c'est-à-dire qu'environ 65% des individus éligibles ont déposé une demande d'indemnité, ce qui est un pourcentage très élevé dans le cas d'un recours collectif. Le montant de l'indemnité qui sera versée pour chaque individu membre d'une bande du Québec ayant fait sa réclamation dépend du groupe d'âge dans lequel il se situe. Pour le moment, Collectiva procède au traitement des demandes et des contestations. Une fois toutes les contestations réglées, les lettres d'acceptation et les indemnités seront transmises aux réclamants admissibles vers le 8 janvier 2014. Rappelons que la date limite de réclamation était le 8 juillet 2013 et seules les personnes qui ont acheminé le formulaire dûment complété à Collectiva auront droit de recevoir l'indemnité. Le CNHW avait acheminé ce formulaire par la poste à tous les membres (sur et hors réserve).

La Charte des valeurs québécoises : qu'en est-il pour la Nation huronne-wendat?

Les élus du CNHW se sont positionnés sur cette proposition de Charte des valeurs de la part du gouvernement du Québec. À la lumière des 15 principes de l'Assemblée nationale qui reposent sur la notion de « Nation distincte » en parlant des Premières Nations, les élus ont adopté une résolution à l'effet que cette Charte, advenant sa mise en œuvre, n'a aucun effet sur notre Nation. Voici l'extrait de la résolution 6456, adoptée le 23 septembre 2013.

Il est proposé par la Chef familiale Line Gros-Louis , appuyé par Chef familial Jean Sioui :

- QUE la position de la Nation huronne-wendat, à savoir que les propositions gouvernementales en matière de neutralité religieuse de l'État et d'encadrement des accommodements religieux ne peuvent avoir d'effet sur les droits et libertés de la Nation huronne-wendat, et plus particulièrement sur ses droits et libertés protégés par le Traité Huron-Britannique de 1760, soit communiquée au gouvernement du Québec;
- QUE le Grand Chef de la Nation huronne-wendat, M. Konrad H. Sioui, soit mandaté pour communiquer la position de la Nation huronne-wendat au gouvernement du Québec.

Soirée de reconnaissance du Conseil de la Nation huronne-wendat

Le 30 octobre dernier au CDFM, la direction des Ressources humaines (DRH) a organisé un 5@7 de reconnaissance pour les employés cumulant 25 années de service pour la Nation huronne-wendat ainsi que les nouveaux retraités. Une trentaine de personnes, employés et chefs familiaux, se sont déplacés pour rendre hommage à ces gens qui ont tant contribué à la communauté.

Pour l'occasion, le Conseil a d'abord souligné les 25 années de loyaux services de madame Dorothy Duchesneau qui a travaillé au dispensaire et au centre de santé avant d'obtenir le poste d'agente au registre des Indiens en 2003. Madame Duchesneau a tenu à remercier patrons et collègues pour leur support, leur confiance et l'amitié témoignée tout au long de ces années.

Le Conseil a ensuite remercié madame Claudette Picard d'avoir pris soin des aînés de la Nation avant de prendre sa retraite en 2012. Avant d'être engagée par le CNHW, madame Picard a été bénévole pour le tournoi de hockey pendant six ans. Ayant travaillé depuis 2001 à la Résidence Marcel-Sioui, elle a occupé les fonctions de cuisinière et de préposée aux bénéficiaires. Elle a tenu à remercier les résidents de la confiance qu'ils lui ont témoignée.

Par la suite, monsieur Raymond Picard, Directeur des Services administratifs, a souligné



De gauche à droite : Simon Picard (Directeur des Services juridiques), Dorothy Duchesneau (Agente au registre des Indiens), Chef René Gros-Louis, Claudette Picard, Micheline Roy (Directrice adjointe à la santé), Chef Jean Sioui, Raymond Picard (Directeur des Services administratifs)

Photo: CNHW

l'enthousiasme et la joie de vivre de madame Nicole Pelletier. Préposée aux bénéficiaires à la Résidence Marcel-Sioui depuis 2009, madame Pelletier a pris sa retraite en 2013 et ne pouvait être présente pour l'occasion.

En guise de remerciement, les Chefs René Gros-Louis et Jean Sioui ainsi que monsieur Raymond Picard leur ont remis des œuvres uniques confectionnées par madame Louise Lemieux et Manon Sioui pour cette occasion spéciale.

Cet événement est une occasion unique pour le Conseil qui permet de souligner la richesse de sa main-d'œuvre expérimentée, un atout considérable pour l'organisation. Également, le Conseil a l'opportunité de remercier les employés qui ont pris leur retraite et qui se sont investis pour le bien-être et l'avancement de la Nation.




Caribou des bois
Photo : Bertrand Picard

Qui est le caribou des bois?

Par Amélie D'Astous, Bureau du Nionwentsïo

Le caribou des bois, ou caribou forestier (*Rangifer tarandus caribou*), est une espèce présente dans la forêt boréale de l'ensemble du Canada. Au Québec, le caribou des bois est principalement trouvé entre les 49^e et 54^e parallèles. Au 19^e siècle, le caribou des bois était présent jusqu'au sud d'Ottawa (voir figure 1). D'ailleurs, les Hurons-Wendat ont vécu au côté du caribou des bois, Yenchehk, pendant des temps immémoriaux (voir article intitulé Yenchehk – L'usage traditionnel du caribou forestier chez les Hurons-Wendat). La déforestation, la prédation accrue par le loup gris et par l'ours noir, de même que la chasse font partie des raisons expliquant sa disparition du sud du Québec.

Actuellement, une seule population de caribou des bois subsiste sur le Nionwentsïo. Elle est complètement isolée des caribous des bois vivant au nord de Chibougamau et est composée d'environ 66 individus. En fait, cette population a été réintroduite à la fin des années 1960 dans l'espoir d'aider le caribou des bois à se réinstaller dans sa région d'origine. En effet, les derniers caribous de la région seraient disparus dans les années 1930. Néanmoins, cette population fait actuellement face à de nombreuses menaces qui sont exacerbées par le fait que le caribou des bois est extrêmement sensible à tout dérangement humain. Cette population est maintenant menacée de disparition. D'ailleurs, le caribou des bois a le statut de « menacé » selon la Loi sur les espèces en péril (fédéral) et de « vulnérable » en vertu de la Loi sur les espèces menacées ou vulnérables (provincial).



Le caribou des bois est brun avec du blanc sur la gorge, le cou et la croupe. Les mâles, comme les femelles, portent un panache mais il est généralement plus gros chez les vieux mâles que les femelles et les jeunes mâles. Généralement, les mâles perdent leur panache en janvier alors que les femelles le perdent en juin après la saison de mise bas. Les femelles donnent généralement naissance à un veau qui pèse entre 4,5 et 7,8 kg et qui a la capacité de courir moins de 90 minutes après sa naissance! Néanmoins, le veau reste très vulnérable à la prédation de l'ours noir durant les 50 premiers jours de sa vie. Les caribous peuvent se reproduire lorsqu'ils sont âgés d'au moins 1,5

an, au cours de la saison d'automne. Les caribous vivent généralement de 12 à 15 ans.

Vous pouvez participer au rétablissement du caribou des bois grâce à notre projet de contrôle de la population d'ours noir pour diminuer la prédation des faons, en nous faisant parvenir vos observations ou en nous signalant tout braconnage ou dérangement excessif du caribou des bois. Pour toute question, commentaire ou observation relié au caribou des bois sur le Nionwentsïo, veuillez contacter Mme Amélie D'Astous, 418-843-3767, poste : 2005; amelie.dastous@cnhw.qc.ca

Commémoration de la participation de la Nation huronne-wendat à la guerre de 1812 :

200^e anniversaire de la bataille de la Châteauguay – 26 octobre 1813

Par : Isabelle Lechasseur, historienne
Avec la collaboration de : Marie-Ève Dubois, géographe
Bureau du Nionwentsïo

Le 26 octobre 2013 marque le 200^e anniversaire de la bataille de la Châteauguay, au cours de laquelle plusieurs guerriers hurons-wendat se sont illustrés en tant qu'alliés de la Couronne britannique. Cette bataille, un des épisodes les plus marquants de la guerre de 1812, s'est soldée par une victoire éclatante des troupes canadiennes sur les forces ennemies américaines.

Les héros de la guerre

Nos recherches ont permis d'identifier précisément six guerriers hurons-wendat s'étant particulièrement distingués au sein des

Voltigeurs canadiens, sous les ordres du lieutenant-colonel Charles de Salaberry. Parmi ceux-ci, les chefs André Romain Tsohahissen (1774-1852), Michel Sioui Tehatsiendale (1766-1850) et Laurent Picard Hateyatha (1774-1859) ont chacun reçu une médaille pour leur participation à la bataille de la Châteauguay. De plus, nous savons que Louis Vincent, Stanislas Vincent et Joseph Vincent ont pris part à la bataille en tant que soldats volontaires engagés. Suite à une demande de reconnaissance formulée en 1847, il s'avère également que Louis et Stanislas furent récompensés d'une médaille.

Les frères Vincent : des héros et non des déserteurs

Dans le feu de l'action, les frères Joseph et Stanislas Vincent se sont particulièrement illustrés en traversant la rivière Châteauguay à la nage pour se lancer à la poursuite de l'ennemi et capturer des prisonniers. Suite à cet exploit, les frères Vincent décidèrent de retourner à Wendake, suivant ainsi l'exemple d'autres guerriers autochtones venus appuyer les forces britanniques. Cependant, pour la hiérarchie militaire, le choix de Joseph et de Stanislas constituait une grave offense de la part de soldats officiellement engagés dans la milice. Le Grand Chef Nicolas Vincent est alors intervenu

pour expliquer leurs gestes auprès du « Surintendant du Département des Sauvages » du Bas-Canada, Louis de Salaberry, qui plaidera à son tour en leur faveur auprès de leur supérieur. Ainsi, ils évitèrent des procédures en cour martiale, la prison et peut-être même la peine de mort. Leur présence sur les listes de paye l'année suivante nous indique que les frères Vincent ont par la suite réintégré les rangs de leur compagnie. Nous pouvons donc affirmer que Joseph et Stanislas Vincent sont de véritables héros de guerre.

Des guerriers et des soldats

Le corps des Voltigeurs canadiens, constitué de volontaire provenant du Bas-Canada, formait une unité d'infanterie légère mise sur pied afin d'apporter du renfort à la défense canadienne lors de la guerre de 1812. Les soldats engagés recevaient donc un salaire en échange de leurs services. Une compagnie de guerriers provenant de différentes nations autochtones accompagnait également les Voltigeurs et des conditions particulières avaient été prévues pour ceux-ci. Contrairement aux soldats engagés, les guerriers amérindiens devaient être vêtus à leur manière et recevoir des présents en guise de rétribution. Parmi les Hurons-Wendat qui ont participé à la bataille de la Châteauguay, les noms de Louis, Joseph et Stanislas Vincent figurent dans les listes de paye des Voltigeurs, ce qui nous permet de croire que ces derniers ne faisaient pas partie de cette compagnie autochtone qui regroupait sans aucun doute les chefs André Romain Tsohahissen, Michel Sioui Tehatsendale et Laurent Picard Hateyatha.

Les relations de la Nation avec les autorités coloniales

L'incident impliquant les frères Vincent est d'autant plus intéressant car il démontre très bien les relations qu'entretenaient les Hurons-Wendat avec les autorités coloniales et les

motivations des guerriers de la Nation à participer au conflit. À la lumière de ces événements, il apparaît que les membres de la Nation huronne-wendat de l'époque se considèrent et sont reconnus par les dirigeants coloniaux de l'époque non pas comme des sujets de la Couronne britannique mais bien comme des alliés de celle-ci. Au-delà de leur enrôlement en tant que soldats, les frères Vincent se perçoivent d'abord et avant tout comme des guerriers hurons-wendat accomplissant leur devoir afin de préserver leur territoire de l'envahisseur américain. La participation de la Nation dans ce conflit témoigne clairement de son engagement envers les termes du Traité Huron-Britannique dont la signature remonte à peine à un demi-siècle plus tôt.

Autres implications

En plus de la bataille de Châteauguay, mentionnons que la contribution de la Nation à la guerre de 1812 s'est également manifestée lors d'une opération de guidage des troupes britanniques à travers le portage du Témiscouata qui constitue un axe de circulation important reliant les provinces maritimes à la partie sud du Nionwentsio. Une brochure relatant en détail la contribution de la Nation huronne-wendat à la guerre de 1812, dont un exemplaire sera remis à tous les membres de la Nation, est actuellement en préparation. Nous vous tiendrons informés, mais d'ici là nous vous invitons à visiter le Musée huron-wendat où une vitrine sur le sujet y est présentée.

En terminant, nous tenons à remercier le ministère du Patrimoine canadien pour l'aide financière accordée dans le cadre du Fonds de commémoration de la guerre de 1812.

UNE ÉTUDE INTÉRESSANTE SUR LA CONSOMMATION D'ABATS D'ORIGNAUX ET LES HABITUDES ALIMENTAIRES DE CONSOMMATION DE VIANDE SAUVAGE CHEZ LES HURONS-WENDAT

PAR LOUIS LESAGE, BIOL. PH.D., DIRECTEUR DU BUREAU DU NIONWENTSIO

La chasse traditionnelle et les pratiques reliées à celle-ci sont fortement encrées dans la culture identitaire des HuronsWendat. De plus, elles représentent une activité de socialisation très importante. Aujourd'hui l'orignal est la principale source de viande traditionnelle, contribuant ainsi de façon importante, à la santé, la culture et à l'économie des Hurons-Wendat. De plus, une partie de la viande d'orignal provenant de la chasse communautaire est réservée aux fins de consommation par les aînés de la résidence pour personnes âgées de la Communauté. Cette viande est aussi distribuée dans le cadre d'activités culturelles, pour l'école Ts8taïe, le comptoir Agoshin, les femmes seules ou les familles où il n'y a pas de chasseurs.

Justification du projet de recherche sur la qualité des abats d'orignaux

Les mises en garde provinciales concernant la teneur potentielle de contaminants dans les abats, jumelées à l'historique de drave du territoire qui a potentiellement augmenté la contamination en mercure des cours d'eau, suscitent beaucoup d'inquiétudes quant à la consommation des récoltes des chasseurs hurons-wendat. Cette préoccupation est accentuée par le fait que la viande d'orignal communautaire est distribuée aux membres de la Communauté. Il est donc impératif de bien documenter la possible contamination de la viande d'orignal afin de garantir une viande de qualité aux aînés et aux participants des activités culturelles.

À titre d'exemple, différentes études ont permis de constater que la concentration en cadmium mesurée dans les foies d'orignaux est estimée comme étant 100 fois plus élevée dans les reins et 20 fois moins

élevée dans la viande. La concentration en contaminants est faible chez les animaux terrestres naturellement maigres, comme les orignaux. La viande d'orignal est plutôt maigre comparativement à la plupart des viandes que l'on retrouve dans les marchés d'alimentation. Seuls les métaux lourds contenus dans les foies d'orignaux ont fait l'objet de la présente étude.

Nos habitudes alimentaires de consommation de viande sauvage

Nous avons aussi documenté l'usage coutumier de la viande d'orignal par les Hurons-Wendat à l'aide d'une enquête sociale. Cette enquête constitue le moyen privilégié pour mieux connaître les coutumes de chasse, les pratiques alimentaires, le partage traditionnel de la viande dans les réseaux sociaux et parentaux, les lieux spécifiques d'exploitation ainsi que toute autre forme de savoir traditionnel et local concernant l'espèce et son utilisation contemporaine.

Finalement, ce projet représentait la première collaboration du genre à se réaliser entre deux secteurs du Conseil de la Nation huronne-wendat (CNHW) soit : le Bureau du Nionwentsio (bureau territorial) et les Services de la santé et des services sociaux. Les renseignements recueillis dans le cadre de ce projet ont permis aux professionnels de la santé du CNHW d'émettre des conseils et des lignes directrices à suivre concernant l'alimentation traditionnelle.

Des résultats rassurants

Au total, 39 échantillons de foie d'orignal ont été prélevés à l'automne 2012. Les analyses de concentration en arsenic, cuivre, mercure, méthylmercure, nickel, plomb, sélénium et zinc, présents dans les échantillons de foie ne dépassent pas la norme établie par Santé Canada, qui équivaut à un maximum de 16 repas par semaine. Par contre, la teneur en cadmium trouvée dans les foies d'orignaux limite leur consommation à 6 repas par mois.

Les résultats n'ont mis en évidence aucune concentration géographique de contamination ponctuelle. Les individus présentant des concentrations élevées, notamment en cadmium, sont répartis aléatoirement sur le secteur chassé par les Hurons-Wendat dans la réserve faunique des Laurentides.

Partage et usage coutumier

Un total de 127 formulaires d'enquêtes sociales distribués aux différentes résidences ont été complétés et retournés. Ces 127 réponses représentent 231 personnes qui habitent à Wendake et 75 personnes qui habitent dans un rayon de 20 km de Wendake.

Généralement, les Hurons-Wendat ont mentionné que la consommation des viandes sauvages provenant de leur chasse ou de leur pêche se fait, en moyenne, à 60 % dans la famille immédiate (i.e. conjoints, enfants). Le reste des viandes sauvages (chassées ou pêchées) est partagé à 34 % dans la famille élargie (oncles, cousins), à 25 % pour des amis (groupe composé de moins de 10 personnes) et à 7 % pour des groupes d'amis de plus de 10 personnes.

Dans un ordre décroissant, les espèces dont la consommation est la plus répandue parmi les Hurons-Wendat sont: l'orignal, les poissons insectivores, le chevreuil (le cerf de Virginie), la perdrix et les poissons piscivores à raison d'une moyenne de 45, 27, 15, 5 et 10 repas par an, respectivement. Pour certains foyers, un maximum de 156 et de 150 repas par an est consommé de viande d'orignal et de poissons insectivores. En général, un repas consiste en une seule portion de viande ou de poisson.

Concernant la consommation d'abats, les Hurons-Wendat ont mentionné qu'ils mangent principalement et dans l'ordre décroissant, le foie, le cœur et les reins à raison d'une moyenne de six repas par an. Pour certains foyers, on note la consommation d'un maximum de 52 repas par an pour l'ensemble de ces trois types d'abats. Les familles qui ont répondu ne pas consommer d'abats le font principalement parce qu'elles n'aiment pas cette sorte d'aliments, et que celui-ci n'est pas à leur portée.

Inspection et préparation de la viande sauvage

Concernant l'inspection de la viande pour déterminer si elle est consommable (c.-à-d. en s'assurant qu'il n'y a pas de maladies ou de parasites), celle-ci est réalisée à 51 % par le boucher et à 31 % par les chasseurs eux-mêmes. Par contre, l'inspection des abats pour déterminer s'ils sont consommables se fait à 40 % par les chasseurs et à 22 % par le boucher.

La viande des chasseurs est découpée et préparée par des bouchers à l'extérieur de la réserve dans 56 % des cas, par le boucher de la Communauté dans 33 % des cas et finalement par les chasseurs eux-mêmes dans 10 % des cas. Les sites utilisés pour la préparation de la viande d'orignal varient selon les

étapes. Les premières étapes qui consistent à éviscérer, nettoyer, découper en quartier et enrôler dans le coton à fromage se font généralement en forêt. Puis les étapes d'écorchage, de maturation et de vieillissement se font chez le boucher. Toutefois, la résidence familiale représente une portion significative de l'ensemble des étapes post-éviscération.

Méthodes et temps de conservation de la viande sauvage

En regard des habitudes de conservation et de cuisson, 65 % des foyers ne savaient pas à quelle température un congélateur devait être maintenu pour conserver la viande sauvage, soit à environ -18°C. Seulement 12 % des répondants ont obtenu la bonne réponse. De plus, 96 % des foyers ne savaient pas quel degré de température devrait atteindre la viande sauvage lors de la cuisson, soit 77°C.

Généralement, les Hurons-Wendat croient qu'une période de 6 à 12 mois au congélateur convient pour tout type de viande (Tableau 1). Or, les périodes de temps d'entreposage au congélateur de viande sauvage, recommandées par le guide alimentaire canadien, varient selon que la viande soit transformée ou non. De manière générale, plus une viande a été transformée, moins elle peut être conservée au congélateur. Sauf pour les abats, les poissons, les saucisses et la viande hachée, les Hurons-Wendat choisissent les périodes de temps appropriées pour la congélation de leur viande sauvage.

Tableau 1. Temps d'entreposage au congélateur de viande sauvage estimé par les Hurons-Wendat. Les résultats sont exprimés en %. Les nombres en gras représentent les temps recommandés par le guide alimentaire canadien.

Type de viande	2 mois	3-4 mois	6-12 mois	1½ an	2 ans et plus
Abats (foie, cœur, reins)	24	16	46	12	2
Lièvres	8	26	54	10	2
Oies ou outardes	8	29	49	12	2
Perdrix ou tétras	6	33	50	9	2
Poissons	15	30	47	7	1
Steaks, rôtis (orignal, chevreuil)	1	12	63	19	5
Saucisses (orignal, chevreuil)	4	17	60	18	1
Viande hachée ou coupés mince (fondue)	5	17	57	17	4



Discussion

Les analyses des échantillons de foies récoltés par les chasseurs hurons-wendat ont permis de constater que l'ensemble des contaminants de l'environnement ne représente pas un danger dans l'alimentation en original pour les Hurons-Wendat. Les taux de ces contaminants sont nettement inférieurs aux recommandations prescrites par Santé Canada. La réserve faunique des Laurentides représente donc un endroit d'approvisionnement en original où peu de contaminants de l'environnement sont présents, probablement dû au fait que ce territoire se trouve à une très grande distance de sources potentielles de contaminants provenant de grandes villes ou d'usines d'importance. D'ailleurs, l'exploitation minière à grande échelle, telle qu'observée en Abitibi par exemple, est inexistante dans la région de la Capitale-Nationale.

Le cadmium

Parmi tous les contaminants de l'environnement analysés, seul le cadmium représentait un taux suffisamment élevé pour limiter le nombre de repas de foie par mois. En effet, le taux mesuré dans ces foies nécessite de limiter à six le nombre de repas de foie par mois pour les adultes, en considérant que chaque repas équivaut à une portion de foie. En ce qui concerne les enfants de onze ans et moins, la consommation de foie d'original n'est pas recommandée selon le guide alimentaire canadien.

Habitudes alimentaires

Bien qu'urbaine et à proximité de Québec et de différentes sources d'aliments variés, la viande sauvage demeure une source importante de nourriture pour un grand nombre de foyers hurons-wendat. L'original demeure la source de nourriture traditionnelle préférée des Hurons-Wendat, suivi des poissons insectivores (dont l'omble chevalier) et du cerf de Virginie. Une grande variété d'espèces fait aussi partie des choix prisés par les Hurons-Wendat et pour lesquels des séjours en forêt sont nécessaires.

Finalement, le questionnaire sur les habitudes alimentaires a permis de constater que les Hurons-Wendat connaissent peu le temps de conservation des aliments au congélateur tout comme les températures normales de conservation des congélateurs et de cuisson de la viande.

Nous espérons que cette étude permettra aux Hurons-Wendat de diminuer leurs craintes par rapport à la qualité de la viande sauvage et des abats consommés annuellement par leurs familles. Nous souhaitons aussi que ces informations permettront de mieux considérer le temps et les méthodes de conservation de la viande sauvage pour profiter davantage de cette excellente source de nourriture.

Cette étude n'aurait pu se faire sans la contribution du Programme régional sur les contaminants de l'environnement chez les Premières Nations 2012-2013 de Santé Canada et la chaleureuse collaboration du personnel de la direction de la Santé, Loisirs et Services sociaux du Conseil de la Nation huronne-wendat.

Note : Toute personne désirant avoir une copie du rapport complet peut en faire la demande au Bureau du Nionwentsïo du Conseil de la Nation huronne-wendat au 418-843-3767.

Yenchehk – L'usage traditionnel du caribou forestier chez les Hurons–Wendat

Un avant-goût de la présentation du 27 novembre 2013 – ouvert à tous

Par Jean-François Richard, anthropologue et
Isabelle Lechasseur, historienne
Bureau du Nionwentsio

Saviez-vous que depuis des temps immémoriaux, les Hurons–Wendat ont entretenu une étroite relation avec le caribou forestier du Nionwentsio? De nos jours, discuter de l'importance du caribou forestier, que l'on nomme Yenchehk en langue huronne–wendat, peut sembler étrange en raison de son statut d'espèce vulnérable au Québec et de menacée au Canada. Toutefois, la documentation historique démontre à quel point ce grand cervidé a joué un rôle important pour les ancêtres de la Nation. Cette relation s'est maintenue jusqu'au déclin de la population originale dans la première moitié du 20^e siècle.

En effet, le caribou a occupé une grande place dans le mode de vie et l'économie de la Nation depuis la nuit des temps, et ce, jusqu'au 20^e siècle. L'exploitation de cette ressource constituait : 1) une source d'alimentation pour la Nation; 2) une source de matière première pour la fabrication d'objets usuels et d'artisanat, et 3) un support de développement économique pour la Nation par l'intermédiaire du travail de guide des Hurons–Wendat auprès des chasseurs sportifs.

Plus précisément, les archives comprennent de nombreuses références à l'exploitation du caribou forestier par la Nation. Nous savons par exemple qu'à l'époque, les Hurons–Wendat récoltaient le caribou généralement au printemps par deux principaux moyens : la chasse et le piégeage. Il est même arrivé par le passé que des gens de la Nation soient arrêtés et poursuivis en justice parce qu'ils avaient prélevé cette espèce dans le Parc national des Laurentides. Par exemple, notons les plaintes à l'endroit du Huron–Wendat Guillaume « Pit » Sioui (1846–1911) et l'un de ses fils, Lorenzo Sioui (1879–1961). Ces derniers furent accusés d'avoir illégalement chassé des caribous dans le Parc des Laurentides entre le 1^{er} et le 20 février 1909 (temps prohibé par la loi de l'époque). La Cour suprême leur donnera toutefois raison, 80 ans plus tard, dans le cadre de l'arrêt Sioui en reconnaissant les droits de la Nation issus du Traité Huron–Britannique de 1760.



Le Grand Chef Nicolas Vincent Tsawenhohi (1771–1844) peint par le militaire britannique Philip J. Bainbrigge en 1840
Source de l'image : Bibliothèque et Archives Canada (BAC)

La documentation historique et la tradition orale huronne-wendat indiquent que le caribou forestier constituait autrefois une source privilégiée de matière première pour la confection d'objets usuels de la vie quotidienne. Des parties de cet animal représentaient également des intrants pour la confection de divers objets d'artisanat. Par exemple, le cuir de caribou était particulièrement utile pour confectionner des vêtements, des mocassins et des mitaines ou encore des objets tels des pochettes murales fabriquées à partir de pattes de caribou et vendues dans les boutiques aux clients allochtones. Les peaux de caribou étaient aussi très utiles à la chasse afin de se protéger du froid ; c'est ce que relatait Harry Gros-Louis (père) (1878-1953) qui, pour cet usage, considérait la peau de caribou nettement supérieure à celle de l'orignal :

« On préférait pas mal la peau de caribou à l'orignal pour coucher : l'orignal, ça mue, ça jette son poil. Le caribou, ce n'est pas salaud comme l'orignal : c'est une belle peau molle et fournie en poil.»

En plus de la chasse de subsistance et de l'artisanat, n'oublions pas qu'au 19^e siècle le travail de guide de chasse sportive fut un support de développement économique. Dans les premiers temps, ces chasseurs sportifs étaient surtout des officiers militaires britanniques qui étaient majoritairement rattachés à la Citadelle de Québec. Or, le caribou, tout comme l'orignal, figurait comme gros gibier de premier choix pour ces chasseurs allochtones. Puisqu'ils ne connaissaient pas le territoire où se déroulaient les chasses et les stratégies pour trouver ces animaux et les abattre, ils avaient systématiquement recours aux Hurons-Wendat, les seules personnes qui pouvaient alors leur faire vivre cette expérience de la chasse au caribou qui était réputée pour être particulièrement exaltante.

Ce texte ne représente qu'un bref résumé de la relation qu'entretenaient les Hurons-Wendat avec le caribou. Pour en savoir davantage nous vous invitons à venir en grand nombre assister à la présentation de Monsieur Jean-François Richard, anthropologue auprès de la Nation huronne-wendat depuis plus de dix ans.

Cette conférence est rendue possible grâce au financement accordé par Environnement Canada dans le cadre du Fonds autochtone pour les espèces en péril (FAEP) et elle aura lieu le **mercredi 27 novembre 2013 à 19 heures** à la salle du Conseil de la Nation huronne-wendat (255, Place Chef Michel Laveau, Wendake). Des rafraichissements seront servis sur place.



Pochettes murales fabriquées à partir de pattes de caribou, une spécialité artisanale des Hurons-Wendat, 19^{ème} siècle
Source de l'image : Archives du Conseil de la Nation huronne-wendat (ACNHW)

ÉCOLE TS8TAÏE



Activité de chasse pour des élèves de la 4^e année de l'école Ts8taïe

Afin de bien débiter l'année scolaire tout en beauté et empreinte d'une touche culturelle, les enfants de la classe de 4^e année ont eu la chance de vivre une belle expérience de chasse à l'orignal le jeudi 17 octobre dans la zone un du Parc des Laurentides. Les enfants étaient bien entourés d'adultes expérimentés et responsables (infirmier et gestionnaire à la qualité des services à la Santé, policier, directeur, enseignante et parents accompagnateurs). Tout était planifié

afin de faire de cette sortie un moment mémorable et sécuritaire pour les enfants.

Les élèves ont appris les rudiments de la chasse à l'orignal, la reconnaissance des pistes, le grattage, l'appel et en apprendre sur l'habitat de ce dernier. De plus, ils ont eu l'opportunité d'assister à un orignal qui fut abattu sur place. Ainsi, ils ont pu aussi assister à toutes les étapes du conditionnement de la viande. Il ne reste qu'à le déguster!

Nous remercions les personnes accompagnatrices qui ont fait de cet événement un véritable succès digne d'un scénario de film! Nous remercions aussi les parents de leur confiance. Les enfants ont beaucoup apprécié cette activité hors du commun. Oui, c'est un rendez-vous pour l'an prochain!

Élections à l'école Ts8taïe

L'initiative de mettre sur pied un Conseil d'élèves a été reconduite cette année! En effet, les élections ont eu lieu le 23 octobre dernier pour le mandat 2013-2014. Deux semaines de campagne électorale ont précédé l'élection, afin de permettre aux jeunes de faire un choix éclairé. Durant les semaines de campagne, les candidats ont eu à créer une pancarte électorale et à faire un discours devant leur classe. Une vingtaine de jeunes candidats avaient manifesté leur intérêt. Tous les Chefs ont été assermentés le lundi 28 octobre 2013 en présence du Grand Chef Konrad Sioui, du Chef à l'Éducation René Gros-Louis et du Chef de l'école Ts8taïe de la Nation huronne-wendat, le Chef Jean Sioui. Le Sage Oney Maher a effectué la purification de la cérémonie. Voici dont le Conseil des élèves :

- Grégoire Laveau, 1re année, Chef du Loisir et du Sport
- Charlotte Sioui, 2e année, Chef de la Culture et de la Langue
- Anna-Kim Thivierge, 3e année, Chef de la Sécurité et de la Justice
- Léa Sioui, 4e année, Chef de l'Environnement
- Yadawara Gros-Louis, 5e année, Chef du Loisir et du Sport
- Grande Chef Andréanne Alain, 6e année, Chef de la Santé et du Service de garde

« Le Conseil d'élèves permet aux enfants de développer des valeurs démocratiques telles que la liberté d'expression, le respect, la justice et la



Rangée devant : Chef Grégoire Laveau, Chef Charlotte Sioui, Chef Anna-Kim Thivierge, Chef Léa Sioui, Chef Yadawara Gros-Louis et Grand Chef Andréanne Alain.

Rangée derrière : Sage Oney Maher, Chef René Gros-Louis, Maude Boileau, responsable du projet, Grand Chef Konrad Sioui, Richard Dussault, directeur de l'école et Chef Jean Sioui.

Photo : Nathalie Picard

tolérance. À travers leur mandat, les élus ont la chance de représenter les élèves de leur niveau, de proposer des activités, de participer à des prises de décision et de rédiger un projet de loi. Compte tenu de l'importance de la culture autochtone de notre école, nous adopterons l'ABC des Parlements au primaire à notre politique huronne-wendat » a déclaré le directeur de l'école Ts8taïe, monsieur Richard Dussault.

En terminant, l'école s'est associée à nouveau cette année au projet l'ABC des Parlements au primaire inspiré de l'Assemblée nationale du Québec. Les parlements au primaire sont un mode de fonctionnement du Conseil d'élèves qui encourage la participation des élèves aux décisions touchant la vie de leur école. Leur implication contribue alors au développement d'un plus grand sentiment d'appartenance à leur milieu de vie. Elle se fait évidemment en accord avec la direction et les membres du personnel de notre école.

Félicitations aux jeunes élus du Conseil d'élèves !



Cours de langue huronne-wendat

Le vendredi 18 octobre dernier avait lieu le deuxième cours de langue wendat de l'année scolaire pour nos élèves. Cette année, nous utilisons une nouvelle formule pour l'enseignement de notre langue, soit sept jours complets de formation axés sur l'apprentissage et le jeu. Il est à noter que les enfants reçoivent une préparation en classe avant la journée d'activités. Par la suite, il y a un retour qui est fait pour consolider les nouveaux acquis. Voici les mots de vocabulaire que les élèves ont appris :

<p>Salutations</p> <p>Kwe : bonjour Ta'ohnten' chiatsih ? : comment t'appelles-tu? Isabelle yiatsih : Isabelle je m'appelle Ta'ohnten' yäatsih : comment s'appelle-t-il? Aoo : oui Stan : non Tiawenhk : merci Yändeia inenh! : très bien Önenh! : au revoir</p>	<p>Animaux</p> <p>Aoskway : orignal Ohche : porc-épic Ohskénonton' : chevreuil Yänionnyen : ours Yahonhk : oie Yänariskwa' : loup lyondie' : canard Tsou'tayi : castor Tio'ngentsihk : serpent</p>
<p>Chasse</p> <p>Änenrontie's : je chasse A'enda' : arc Ou'nda' : flèche Ohonrawen'ta' : fusil</p>	<p>Automne : yänenda'ye</p> <p>Rouge : wenta' iöhtih Jaune : atiaaren' ta' iöhtih Brun : ousata' iöhtih Vert : enrou'ta' iöhtih</p>
<p>Nombres</p> <p>Tho iwayeh : Combien y en a- t-il? Skat: un Tëndih: deux Ahchienhk : trois Ndahk : quatre Wihch : cinq</p> <p>Wahia : six Tsoutare' : sept A'tere' : huit En'tron' : neuf Ahsen : dix</p>	

Nous tenons à remercier les enseignants de la société Yawendowänenk, le personnel de l'école et les élèves qui participent d'une façon extraordinaire. Un deuxième cours a lieu en novembre.



Denis Lessard, infirmier chef d'équipe en hébergement à la Résidence et Jeannette Daigle, infirmière et organisatrice de la Fête du Maïs
Photo : Mélanie Vincent

Fête du Maïs (önenha) à la Résidence Marcel-Siouï

Saviez-vous qu'en langue wendat, le terme blé d'inde n'existe pas? On parle plutôt de « maïs » (önenha). C'est donc sous le soleil et la bonne humeur qu'a eue lieu la Fête du Maïs (önenha), le 25 août 2013 à la Résidence Marcel-Siouï. De 90 à 100 personnes étaient présentes, c'est-à-dire les 12 aînés résidents, les membres de leur famille, les employés, les intervenants qui gravitent autour d'eux ainsi que des représentants du Conseil de la Nation huronwendat. Tous ont pris part à une épluchette agrémentée d'une ambiance musicale. Monsieur Maurice Duchesneau et son équipe de bénévoles étaient présents pour assister l'organisatrice principale, madame Jeannette Daigle, infirmière de la Résidence. Le Grand Chef Konrad Sioui, ainsi que le Chef Richard Picard Jr. étaient également présents pour participer à la Fête.

« Il s'agit de la cinquième édition et d'année en année, nous avons ajouté des choses comme le chapiteau et la musique. C'est un travail de longue haleine. Nous avons amassé 1100 \$ en dons, en plus d'avoir des commandites pour la nourriture. Aujourd'hui, nous servons des épis de maïs, des hot dogs et nous avons aussi un délicieux gâteau cuisiné par madame Louise Sioui-Picard, qui est aussi cuisinière à la RMS » a déclaré madame Jeannette Daigle, organisatrice de la Fête et infirmière à la RMS.



Le Grand Chef Konrad Sioui (à droite) avec monsieur Ernest Duchesneau, résident de la RMS lors de la Fête du Maïs
Photo : Mélanie Vincent

Madame Daigle organise la fête bénévolement pour faire plaisir aux résidents mais aussi, pour remercier les employés et les intervenants qui gravitent autour des résidents.

Félicitations à madame Jeannette Daigle et au personnel de la Résidence, ainsi qu'aux intervenants, aux bénévoles et aux commanditaires pour avoir agrémenté la journée de nos aînés! La prochaine fête organisée pour les aînés de la Résidence aura lieu le 11 décembre et monsieur Drouin sera de la partie pour jouer de la musique et faire danser!



Les mascottes et des enfants ayant pris part à la Fête de la Famille, avec monsieur Guy Duchesneau, directeur adjoint des Services sociaux
Photo : Mélanie Vincent

4^E ÉDITION DE LA FÊTE DE LA FAMILLE

L'école Ts8taïe a accueilli, pour une quatrième année consécutive, la Fête de la Famille, un rassemblement des familles huronnes-wendat qui a pour objectif principal de nous permettre de fraterniser mais aussi, d'en savoir plus sur les services qu'offre le « Programme Onyhwatsira », c'est-à-dire le programme des services à l'enfance et à la famille, géré par le secteur de la Santé, Loisirs et Services sociaux. La Fête a eu lieu le 3 septembre dernier et a permis de rassembler plus d'une centaine de personnes.

« Nous voulons réunir la communauté pour échanger, pour ce faire nous offrons un repas traditionnel, des danses de la troupe Sandokwa, des tirages de prix de présence, du maquillage pour enfants, des mascottes et aussi, des tables d'information. Nous voulons faire connaître nos programmes à la communauté. Nous avons aussi un objectif de venir en aide aux parents en difficultés et aux familles ayant des enfants de 0 à 17 ans, à faible revenu et qui sont vulnérables. Nous voulons surtout prévenir le placement d'enfants. Il s'agit d'un programme volontaire, nous offrons aussi

des activités comme des camps de vacances et des services de répit » a indiqué monsieur Guy Duchesneau, directeur adjoint aux Services sociaux et superviseur de l'équipe du programme.

Le personnel de l'équipe du programme Onyhwatsira s'entoure de professionnels de la santé qui offrent une gamme de services multidisciplinaires. Monsieur Réjean Labbé est psychologue pour la clientèle familiale ayant des enfants de 12 à 17 ans et madame Louise Verret s'occupe de la clientèle des 0-12 ans. Monsieur Steven Gros-Louis est éducateur

Des bénévoles qui ont pris en charge la cuisson des épis de maïs, les frères Duchesneau, de gauche à droite : Guy, Maurice, André, Jacques « Coco » et René
Photo : Mélanie Vincent



spécialisé et monsieur Bertrand Picard, agent PNLAADA, offre du soutien aux adultes pour les dépendances et la toxicomanie. Les infirmières du Centre de santé offrent une gamme de services pour les femmes enceintes et la nutritionniste Isabel Mercier travaille aussi en collaboration avec le personnel du programme. Une campagne d'information sur les services à la famille, aux jeunes et aux aînés sera lancée sous peu pour les faire connaître davantage.

« L'an prochain, le Parc Omer-Lainé sera prêt à accueillir les membres de la communauté, la réfection est en cours. Le programme de services d'aide à l'enfance et à la famille contribue aux activités mais aussi, aux infrastructures. Le « skate park » ainsi que la Maison des jeunes, la patinoire et le terrain sont présentement en rénovation mais nous pourrons certainement tenir la prochaine Fête de la

Famille dans ces nouvelles infrastructures » a conclu monsieur Guy Duchesneau.

Félicitations aux organisateurs et aux bénévoles qui ont contribué à faire de cette fête une belle réussite. Merci également au personnel de la Santé, des Loisirs et des Services sociaux pour tous les bons services que vous rendez à nos familles!

Ouverture officielle du nouveau Centre de santé Marie-Paule Sioui-Vincent

Notre nouveau centre de santé ouvre ses portes officiellement le 25 novembre 2013! Nous déménageons du 19 au 22 novembre donc le centre de santé sera FERMÉ au cours de cette période. Cependant, les soins et services à domicile prévus à ces dates, ainsi que le transport médical seront maintenus. Le service téléphonique du (418) 842-6255 demeure disponible également.

Pour les services de santé requis suite à une hospitalisation, à un accouchement ou une demande de soins à domicile qui n'auront été prévus avant la fermeture, nous vous invitons à communiquer avec INFO-SANTÉ au 811 ou 418 648-2626 et on vous guidera dans le réseau de la santé pour répondre à vos besoins.

En cas de détresse psychologique, veuillez communiquer avec le CENTRE DE CRISE DE QUÉBEC au 418-688-4240.

Le nouveau centre de santé sera ouvert à partir du 25 novembre au 40, sur Simon-Romain (près du CDFM et du CPE Orak). Bienvenue à tous et à toutes!

ARTS ET CULTURE



Lancement du livre de Manon Sioui « L'Être à l'image des feuilles de maïs »

Le 15 août 2013 avait lieu le lancement du livre de Manon Sioui, auteure Wendat, intitulé « L'Être à l'image des feuilles de maïs ». En présence d'une quarantaine de personnes, le lancement a eu lieu à la Librairie Hannenorak, à Wendake.

« C'est le deuxième livre d'une série de trois, il porte sur la légende des masques de maïs chez les Wendat et ce qu'ils signifient pour notre peuple. Le premier livre portait sur les masques de bois et pour compléter une série, j'ai décidé de faire un livre sur les masques de maïs. On parle beaucoup des masques dans les écrits des Jésuites, ils les voyaient comme des démons. Or, les Jésuites avaient tort, car les masques servaient à nous protéger des mauvais esprits. Beaucoup de masques ont été brûlés. Quant à l'origine des masques, certains historiens ont rapporté qu'ils viennent des Wendat qui avaient été faits prisonniers des Iroquois. Les Iroquois aussi en utilisaient beaucoup. Bref, c'est un livre sur la légende des masques de maïs et des gens de tous les âges peuvent le lire » a déclaré l'auteure.

Manon n'est pas qu'auteure, elle est aussi illustratrice, artisanne, conférencière et elle donne des cours. Elle fabrique notamment de magnifiques wampums, des maquettes et des objets en cosse de maïs. Elle a également décidé de mettre sur le marché des cartes de souhait qui portent ses illustrations. « Je trouvais qu'il n'existait pas beaucoup de cartes qui nous représentent comme Premières Nations. J'ai donc créé des cartes de souhait de diverses tailles avec mes illustrations. Je tiens aussi à remercier les Éditions Hannenorak, car sans eux, nous aurions de la difficulté à éditer des livres qui portent sur la culture autochtone » a conclu Manon.

Manon Sioui, auteure du livre « L'Être à l'image des feuilles de maïs » lors du lancement
Photo : Mélanie Vincent



Cartes de souhait avec les illustrations de Manon Sioui

Le livre est en vente à la Librairie Hannenorak. Bravo à Manon Sioui pour ce beau livre !



Marie-Josée Bastien finaliste pour le Prix Siminovitch de théâtre

Marie-Josée Bastien, membre de la Nation huronne-wendat, a été nommée parmi les trois finalistes du Prix Siminovitch de théâtre, qui récompense des metteurs en scène, auteurs et scénographes en soulignant leur excellence et en favorisant la poursuite de l'expérimentation théâtrale au Canada. Le Prix Siminovitch a été créé en 2001 et porte le nom de l'éminent scientifique Lou Siminovitch et de son épouse regrettée Elinore, dramaturge. Un jury décerne le prix de 100 000 \$ chaque année. Le directeur artistique de Crows Theatre à Toronto, Chris Abraham, s'est vu décerner le Prix 2013. La nomination comme finaliste représente certainement un grand honneur pour Marie-Josée, sa famille et ses amis.

« C'est un immense honneur pour moi d'être finaliste pour ce prix si prestigieux. C'est une magnifique reconnaissance, une dose de vitamine pure qui donne des ailes pour de nombreuses années. Depuis toujours je déborde de ce besoin irréprensible de déverser mon trop plein d'amour pour le Théâtre. Et avec cette nomination, je crois sincèrement que mon désir de créer ne se calmera jamais » a déclaré Marie-Josée.

Marie-Josée possède plusieurs cordes à son arc. En plus d'enseigner le théâtre gestuel au Conservatoire de musique et d'art dramatique du Québec, elle est à la fois comédienne, metteuse en scène et auteure. Elle est directrice de la compagnie Théâtre Les Enfants Terribles et membre du Théâtre Niveau Parking.

Elle est plusieurs fois récipiendaire aux Prix d'excellence des Arts et de la Culture de Québec, notamment pour celui de la Mise en scène en 2009, 2007 et 2003, respectivement pour Richard Trois (Théâtre de La Bordée), On achève bien les chevaux (Théâtre Les Enfants Terribles et Théâtre Niveau Parking) et Impromptu (Théâtre Les Enfants Terribles et Théâtre de La Bordée), ainsi que pour le prix Nicky-Roy (révélation de l'année) en 1993, pour son rôle de Lisbeth dans Le plus heureux des trois (Théâtre du Trident).

Elle a joué dans plus d'une quarantaine de créations et productions théâtrales sur les différentes scènes



Marie-Josée Bastien

de Québec et de Montréal. On l'a vue, entre autres, dans L'asile de la pureté, Regard-9, L'Énéide, Beaver, Le langage-à-langue des chiens de roche et Lentement la beauté. Enfin, à l'automne 2003, le Théâtre du Gros Mécano présentait son premier texte pour enfants, La librairie, qui connaît un réel succès et qui est traduit en anglais, en espagnol et en japonais.

Bravo Marie-Josée pour ce rayonnement et la Nation huronne-wendat est fière de compter parmi ses citoyens une femme remplie de talent et de passion pour le théâtre!



André-A Bellemare, chroniqueur de chasse et de pêche au quotidien *Le Soleil* et l'auteure Maud Lirette, lors du lancement du livre le 21 août 2013

Photo : Mélanie Vincent

Le dernier gardien du Club Triton immortalisé grâce au livre de sa fille, Maud Lirette

Le livre de Maud Lirette, « Gérard Lirette, dernier gardien du Club Triton, trappeur et coureur des bois » est un ouvrage biographique qui a le mérite de mettre en lumière la vie de l'un des derniers représentants d'une longue lignée de pionniers de la forêt.

Le lancement du livre a eu lieu le 21 août 2013 chez madame Lirette à St-Raymond de Portneuf, en présence d'une cinquantaine d'invités, dont plusieurs membres de la famille et amis de madame Lirette.

Probablement le plus prestigieux club privé de chasse et de pêche du Québec, le Club Triton a accueilli, à partir de sa fondation en 1886, de riches messieurs des États-Unis qui venaient profiter du gibier, du poisson et du grand air de la forêt boréale. Le livre de Maud Lirette raconte la vie de son père Gérard qui a été le gardien du Club Triton entre le 1er juillet 1946 et l'automne 1981. Le livre compte 170 pages et de très nombreuses photos de l'époque du Triton.

« Je suis allée rencontrer l'ancien Grand Chef Wellie Picard, j'ai également rencontré Roland Sioui, ils m'ont raconté plein de choses et plein de gens m'ont appelée car ils ont travaillé au Triton avec mon père. J'ai pris des tonnes de notes, c'est important car sans cela, la mémoire se perd. Pratiquement toutes les photos que j'avais étaient identifiées avec une date et le nom des personnes. Ma tante Paulette se

rappelait de beaucoup de noms, c'est ainsi que cette aventure a commencé. Je parlais beaucoup de faire ce livre et après deux ans de travail, le livre est terminé. Je remercie chaleureusement toutes les personnes qui m'ont aidée dans mes recherches, qui m'ont fournies des informations et qui ont pris la peine de communiquer avec moi. Je remercie également mes correcteurs. Comme je n'avais pas d'éditeur, j'ai dû réaliser le livre de A à Z, incluant la mise en page et l'impression. Mes collaborateurs ne m'ont jamais laissée tomber. Je remercie André Bellemare, chroniqueur de chasse et de pêche au journal *Le Soleil*, qui a écrit la préface » a conclu madame Lirette lors de son discours de lancement.

Bravo à madame Lirette et tous ses collaborateurs pour ce livre! Pour vous le procurer, veuillez communiquer avec la Librairie Hannenorak.



L'automne, période des récoltes pour le peuple Wendat



Il existe une merveilleuse coutume qui nous permet de faire la transition pour clore la période estivale afin de laisser place à l'automne, soit « la période des récoltes », au cours de laquelle les Wendat organisaient et organisent encore aujourd'hui une cérémonie. Rappelons que notre peuple cultivait le maïs avec les courges et les fèves. Chacune des plantes semées protégeait ou nourrissait l'une ou l'autre ou les deux autres plantes. Elles s'aidaient comme des sœurs, voilà pourquoi ces trois légumes sont appelés « les trois sœurs ».

Selon une légende wendat, les « trois sœurs » sont un cadeau du créateur. Elles sont inséparables. Lorsque la nuit revêt son grand manteau noir parsemé d'étoiles, au clair de lune, elles prennent la forme de jolies jeunes femmes et dansent à l'ombre des champs de maïs, chantant des louanges à leur mère, la terre.

Rappelons-nous aussi que chez les peuples autochtones sédentaires, cette culture conjointe était la base d'une alimentation équilibrée. D'un point de vue nutritif, le maïs est source de glucides et de protéines. Quant aux haricots secs, ils contiennent des protéines et même les acides aminés qui manquent au maïs. Finalement, les courges (et leurs graines) sont riches de vitamines et de lipides.

Une grande nouveauté dans le monde de TAM ! TAM est une série de variété musicale autochtone diffusée sur le Réseau de télévision des Peuples autochtones – APTN, en collaboration avec le Fonds des Médias du Canada, la SODEC et le BCPAC. Le dernier né est le site Internet tant attendu: <http://www.radiotam.tv/accueil/accueil.html> qui est en ligne et vous invite à vivre une expérience culturelle multimédia. On peut y voir des vidéos et des photos captées lors de la production de la troisième saison de TAM dans la section JE TAM. Une section ARTISTES, une section ÉPISODES et la musique en boucle dans la section RADIO TAM vous permettra d'apprécier la qualité des œuvres musicales. Luc Vincent-Savard, membre de la Nation huronne-wendat de PRODUCTION TAM, est fier de partager cette nouvelle avec vous! Bon visionnement!

Kwahiatonhk! Salon du livre des Premières Nations, 3^e édition



Kwahiatonhk! Salon du livre des Premières Nations est un événement annuel dédié aux auteurs et aux livres des Premières Nations. Organisé depuis 2011, l'événement fait la promotion des écrivains des Premières Nations en présentant différentes activités où sont réunis les auteurs, leurs éditeurs et le grand public. L'événement fait également une place au

milieu universitaire en présentant des conférences de chercheurs s'intéressant aux littératures autochtones. La 3^e édition du Salon aura lieu les 29 et 30 novembre 2013. Visitez la page Facebook du Salon du livre des Premières Nations pour en savoir davantage !

NOUVELLES ÉCLAIRS

ABIES ÉPICÉA

Une collaboration de Richard Dumont et de sa fille, Émilie Carie

Le savez-vous?

Qu'est-ce qu'un **ABIES** ? Qu'est-ce qu'un **ÉPICÉA**?

Êtes-vous en mesure de les identifier, de les reconnaître, de les différencier?

Tout d'abord, il est important de savoir qu'on parle ici de deux conifères, portant des feuilles, qui ont des rameaux d'aiguilles. En langue Wendat, on dit önen'ta : arbre à feuilles qui restent.

ABIES BALSAMEA (Lat) dit sapin baumier, « le roi des sapins »



Önen'ta, conifère, de la famille des pinaceae, qui peut vivre de 70 à 150 ans. Sa hauteur peut atteindre jusqu'à 20 mètres et ses cônes* sont verticaux. Son tronc résineux est fortement cylindré et mesure environ 60 centimètres de diamètre. Autrefois, sa précieuse résine servait dans la fabrication de la térébenthine. On le reconnaît par ses aiguilles longues et plates, qui dégagent un parfum... de Noël. D'ailleurs, l'abies s'acclimate parfaitement à nos conditions hivernales québécoises, car il préfère le froid et l'humidité de son sol, mais pour régner, il a besoin de soleil. D'où son nom, « le roi des sapins ».

ÉPICEA ou **PICEA ABIES** (Lat) dit épinette, « espèce de sapin » ou « gentil sapin »

Onen'ta, conifère, voisin du sapin, également de la famille des pinaceae, qui peut vivre jusqu'à 300 ans, en montagne. Sa hauteur varie de 35 à 40 mètres et ses cônes* sont pointus et



pendants. Son long tronc est étroit et peut mesurer même si c'est assez rare, un diamètre de 1,5 mètre. Sa résine est considérée comme la plus ancienne gomme à mâcher. On le reconnaît par ses aiguilles courtes, bleutées, disposées en

spirale, qui dégagent un parfum plus doux que celui du sapin. Très résistant au froid, l'épicéa s'acclimate très bien à nos montagnes québécoises et préfère les sols frais et acides. On retrouve plusieurs dizaines d'espèces d'épicéa, voilà pourquoi, il est souvent confondu avec le sapin. D'où son nom, « espèce de sapin » ou « gentil sapin ».

Tous deux sont utilisés dans la charpenterie, la menuiserie et la fabrication du papier. Nos deux conifères ont aussi diverses propriétés pharmaceutiques : antiscorbutiques (ont servi à lutter contre le scorbut), sédatives (qui calment), et antiseptiques/antibiotiques (agissent contre les bactéries et les virus).

Alors, pour Noël, abies balsamea ou picea abies ; sapin baumier ou épinette, lequel choisirez-vous??? Vous avez le choix... L'un comme l'autre aura fière allure, mais sachez que lorsque l'arbre sera coupé et prêt à installer chez vous, les aiguilles de l'abies tiendront plus longtemps sur l'arbre que celles de l'épicéa.

Bonne observation de ces deux önen'ta et JOYEUX NOËL!!!



De gauche à droite : Aimée Payette, représentante jeunesse du Regroupement des Centres d'amitié autochtone du Québec (RCAAQ) de descendance huronne-wendat, ainsi que les délégués de la Nation huronne-wendat : Steven Gros-Louis, Jennifer O'Bomsawin, Raphaël Boney, et Andrew Gros-Louis

Photo : Regroupement des centres d'amitié autochtones du Québec (RCAAQ)

Le 3^e Forum du Réseau Jeunesse des Premières Nations

Le 3^e Forum du Réseau Jeunesse des Premières Nations a eu lieu du 22 au 25 août 2013, au Château Mont-Ste-Anne. Ce fut l'occasion pour une centaine de jeunes provenant de 28 communautés représentant 9 Premières Nations du Québec et du Labrador de se rencontrer, d'échanger et de s'outiller pour le futur. La délégation huronne-wendat était composée de quatre jeunes : Steven Gros-Louis, Jennifer O'Bomsawin, Raphaël Boney, et Andrew Gros-Louis.

Ce forum comprenait des formations pratiques, des présentations d'organismes offrant des services aux jeunes, des séminaires sur l'estime de soi ainsi que sur l'engagement citoyen. Un salon jeunesse fut également organisé afin de permettre aux jeunes de rencontrer et de discuter avec plus de 25 organismes venus présenter leurs programmes et services. Le forum fut aussi l'occasion pour ces jeunes de discuter de leurs enjeux et de leurs besoins pour l'avenir avec Léo Bureau-Blouin, adjoint parlementaire de la première ministre au volet jeunesse. De plus, un mini Pow-Wow accompagné d'un festin traditionnel a donné l'opportunité aux jeunes de danser sur les chants des Buffalo Hat Singers. L'ascension du Mont Sainte-Anne, une activité organisée par la Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations du Québec et du Labrador, a permis à une

ANNONCE

58^e Dépouillement de l'arbre de Noël le 22 décembre 2013

Le dépouillement de l'arbre de Noël aura lieu le 22 décembre 2013 au gymnase de l'école Ts8taïe. Ayant pour but d'offrir des cadeaux aux enfants Wendat âgés de 0 à 12 ans et qui résident à Wendake, ainsi qu'aux personnes âgées de 70 ans et plus, cet événement rassemble bon an mal an plus d'une centaine de parents, d'enfants et d'aînés pour recevoir un cadeau du Père Noël.

Rappelons que cet événement est une tradition qui dure depuis 58 ans à Wendake, grâce au dévouement de nos bénévoles. Mesdames Nancy Laveau et Isabelle Laveau ont pris la relève depuis quelques années et la Nation huronne-wendat les félicite et les remercie, ainsi que tous les autres bénévoles, qui s'impliquent pour poursuivre une tradition qui fait le bonheur des petits et des grands. Pour être bénévole, ou pour communiquer toute naissance d'enfant Wendat né depuis le début de l'année 2013, veuillez écrire à depouillementwendake@hotmail.com.

trentaine de jeunes de relever le défi et de ressortir avec fierté de cette ascension de 803 mètres.

Finalement, les deux porte-paroles principaux et les deux substituts du Réseau jeunesse des Premières Nations furent élus lors de la soirée électorale. Il s'agit de Suzie O'Bomsawin (Odanak) et de Steven Gros-Louis Germain (Wendake) en tant que porte-paroles principaux ainsi que Mélodie Jourdain (Mani-Utenam) et Sipi Flamand (Manawan) comme substituts. Steven a été élu pour un mandat de deux ans.

« La confiance que les jeunes m'ont accordée me touche beaucoup. Cela représente beaucoup de responsabilités mais j'ai hâte de mettre en action les perspectives que j'ai présentées. Ce sera une belle expérience, j'ai toujours travaillé fort pour obtenir l'expérience qui permet d'influencer la situation des jeunes des Premières Nations, c'est donc une occasion en or pour moi. Je vais assister à des conférences, je vais aussi faire des rapports et je prends ce mandat très à cœur. J'aspire à travailler pour les communautés au Québec afin d'apporter de nouvelles idées créatives au niveau politique, je veux démontrer que les jeunes ont de bonnes idées qui peuvent changer la dynamique sur la scène économique, éducative et autres » a déclaré Steven.

Le message de Steven à l'intention des jeunes hurons-wendat est le suivant : « Bien qu'il n'y ait pas de conseil des jeunes à Wendake, j'aimerais démarrer ce genre de groupe. J'ai discuté avec des jeunes qui ont déjà fait des actions en ce sens et j'invite tous les jeunes à me contacter, ou encore à communiquer avec Jennifer ou Raphaël, pour nous donner des idées ou encore, pour nous aider » a-t-il conclu.

Les rôles des porte-paroles et substituts qui sont élus pour un mandat de deux ans sont les suivants :

1. Agir à titre de porte-parole (ambassadeur) du Réseau jeunesse des Premières Nations (RJPN);
2. Siéger sur le Conseil national des jeunes de l'Assemblée des Premières Nations (APN);
3. Participer aux assemblées des chefs de l'Assemblée des Premières Nations du Québec et du Labrador (APNQL);
4. Participer au comité de planification et aux activités du Forum jeunesse des Premières Nations (3^e édition en 2013);
5. Appuyer le coordonnateur régional jeunesse de l'APNQL (Serge Rock) dans différentes initiatives;

6. Encourager l'implication communautaire des jeunes des Premières Nations.

Le rapport final du 3^e Forum jeunesse des Premières Nations sera disponible en décembre. Le Réseau jeunesse des Premières Nations du Québec et du Labrador a pour mission d'appuyer et d'informer les jeunes des Premières Nations de 15 à 35 ans sur les opportunités (programmes, services, activités, événements, emplois, formation, etc.) qui s'offrent à eux. Le Réseau Jeunesse est né d'un engagement du Forum socioéconomique des Premières Nations, tenu en 2006 à Mashteuiatsh, lequel avait réuni des leaders politiques de l'Assemblée des Premières Nations du Québec et du Labrador, du gouvernement du Québec et du Canada pour améliorer les conditions de vie des citoyens des Premières Nations.

Une page Facebook existe et vous pouvez écrire à jeunes.youth@apnql-afnql.com pour vous inscrire sur la liste d'envoi. Détails : www.reseaujeunessepn.com

Bravo à notre représentant Steven Gros-Louis pour cette nomination et félicitations aux jeunes hurons-wendat qui s'impliquent dans les questions touchant les jeunes des Premières Nations !

Sonia Lainé et son fils Nicolas suivent les traces d'Omer Lainé

Sonia Lainé et son fils, Nicolas Comeau
Photo : Sonia Lainé

Le 22 septembre dernier, deux membres de la Nation ont participé à la Course de l'Armée à Ottawa. En effet, Sonia Lainé et son fils Nicolas Comeau ont complété le demi-marathon, représentant une distance de 21 km, avec plus de 20 000 participants. Sonia, la fille d'Omer Lainé et Nicolas, son petit-fils suivent ses traces. Monsieur Lainé a été un fier représentant de la Nation huronne-wendat dans le domaine sportif.



Jouer pour une équipe de hockey de niveau élite : le quotidien de trois jeunes joueurs hurons-wendat

Dewatha Gros-Louis, 13 ans (Le Cyclone de Québec niveau Bantam AA), Francis Gros-Louis, 15 ans (Le Typhon de Québec, niveau Midget-Espoir) et Tommy Couture, 12 ans (Le Cyclone niveau Pee Wee AA), sont trois jeunes Hurons-Wendat qui évoluent dans une équipe élite de sports-études hockey du Séminaire St-François. Vraisemblablement, ils ont le talent et le caractère requis pour s'engager dans une avenue qui demande persévérance, discipline et assiduité.

« Ce qui nous motive est l'esprit de compétition, les défis à relever et la création de solides amitiés. Ça fait partie des raisons qui nous poussent à persévérer dans le hockey. Nous sommes fiers car nous sommes des Hurons-Wendat. Il est difficile de se tailler une place dans ces équipes. Il faut toujours performer et donner son meilleur » explique Francis Gros-Louis, fils d'Ann Desnoyers et Éric Gros-Louis.

« Au niveau scolaire, il faut obtenir une moyenne générale de minimum 70% pour poursuivre le programme. Nous avons des entraînements très tôt le matin. C'est intense. L'été, nous avons des camps d'entraînement et il faut être très motivé. Nous devons surveiller notre alimentation aussi » a rajouté Dewatha Gros-Louis, fils de Niva Sioui et Steeve Gros-Louis.

« Nous voyageons à travers la province pour participer à des tournois et des matchs, nos équipes respectives comptent chacune 18 joueurs et une chimie s'installe entre nous et nous sommes très solidaires » a indiqué Tommy Couture, fils de Sylvie Sioui et Denis Couture.

Bien entendu, les parents doivent également investir temps et énergie pour être en mesure de suivre leurs enfants partout dans leurs activités sportives et nombreux déplacements.

« Comme parents, nous sommes les fans #1 de nos enfants. Nous voulons ce qui est le mieux pour eux. Notre vie familiale change à partir du moment où notre enfant évolue dans ces niveaux d'élite. Nous devons être très organisés car nous voyageons beaucoup les fins de semaine » a déclaré Ann Desnoyers.

« Nous sommes très fiers comme parents, il faut également donner beaucoup d'encadrement scolaire en raison de l'intensité du programme » a ajouté Sylvie Sioui.

« Pour ma part, comme père, j'adore le hockey et j'ai eu le plaisir de coacher l'équipe de mon fils. C'est doublement enrichissant. Plus le niveau avance, plus c'est difficile. C'est au niveau Bantam que l'on peut vraiment voir un joueur évoluer ou pas. Les jeunes doivent savoir s'adapter au jeu



De gauche à droite : Dewatha Gros-Louis, Francis Gros-Louis et Tommy Couture

Photo : Mélanie Vincent

physique, les jeunes doivent avoir la poussée de croissance nécessaire. Je suis très fier de mon fils » a conclu Steeve.

Félicitations à Tommy, Dewatha et Francis, vous êtes de beaux modèles de jeunes sportifs hurons-wendat déterminés et bravo aux parents pour leur appui inconditionnel et leur investissement personnel!

Remerciements

Suite au décès, le 30 août dernier, de Madame Cécile Lacroix-Picard, épouse de feu Alexandre A. Picard de Wendake, ses enfants, Gilles, Jacques et Claudette, ainsi que la famille, tiennent à remercier Dr. Christian Sioui, qui a été pendant plusieurs années son médecin de famille, ainsi que Nicole Picard, infirmière. Tous deux ont fait preuve d'une grande générosité dans la qualité des soins offerts à leur maman. Merci également à tout le personnel du Centre de santé Marie-Paule Sioui-Vincent qui lui ont donné beaucoup d'attention personnalisée. À tous ceux qui ont témoigné leur sympathie, un merci sincère pour vos marques de soutien.

Le restaurant La Traite reçoit des prix au Gala de la restauration

Le Gala de la restauration de Québec est un concours lors duquel la population de la région est invitée à se prononcer sur ses établissements de restauration préférés. Le 22 octobre dernier, près de 300 personnes étaient réunies à l'hôtel Concorde Québec pour la 25^e édition du Gala de la restauration de Québec présenté par le magazine Hôtels, Restaurants & Institutions. Encore cette année, l'événement permettait de récompenser les nombreux établissements sélectionnés par le public qui, du 1^{er} au 10 octobre dernier, était invité à évaluer les participants via Internet.

Le restaurant La Traite de l'Hôtel-Musée Premières Nations, dont la cuisine est dirigée par le chef Martin Gagné, a reçu cette année des prix dont le Prix du Public dans la catégorie Produits du Québec, le Prix Grande Distinction dans la catégorie Restaurant d'hôtel. Les cinq années d'existence du restaurant La Traite ont également été soulignées.



Deux chefs à l'œuvre, le chef Martin Gagné du restaurant La Traite et le Chef familial René Gros-Louis, lors de l'ouverture officielle de la Maison longue nationale le 5 septembre 2013
Photo : Mélanie Vincent

Des belles nouvelles chez Tourisme Autochtone Québec

Dave Laveau, directeur général de Tourisme Autochtone Québec et membre de la communauté, est fier d'annoncer que son association organisera en 2015 au Québec le congrès canadien en tourisme autochtone. Cet événement annuel réunit près de trois cent représentants du milieu touristique autochtone du Canada, des États-Unis, de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de l'Amérique du Sud afin d'échanger sur cette industrie en forte croissance. C'est la première fois que le congrès se déroulera à l'extérieur de la Colombie-Britannique.

Autre belle nouvelle : M. Michel Plante, Président du conseil d'administration du Tournoi International de Hockey Pee-wee de Québec, présentait le 30 octobre dernier en assemblée spéciale l'arrivée de quatre nouveaux membres au sein du conseil d'administration de la Corporation dont M. Dave Laveau. Les trois autres personnes à joindre le C.A. de ce prestigieux tournoi sont : M. Nicolas Rioux (directeur général d'Ubisoft Québec), M. Richard Dion (avocat spécialisé en droit des affaires) et M. Jacques Drapeau (consultant en tourisme). Le tournoi en sera à sa 55^{ième} édition du 12 au 23 février 2014.

« Notre organisation travaille activement avec les différents partenaires de l'industrie touristique.

Il nous faudrait parfois plus de 24 h dans une journée...mais, je pense que le rayonnement du tourisme autochtone passe principalement par l'implication et le partenariat » : précise avec enthousiasme M. Laveau. Il est à noter qu'il a siégé de 2010 à 2013 sur le comité marketing de l'Office du tourisme de Québec (OTQ) et qu'il siège actuellement sur le comité enjeux de l'Association québécoise de l'industrie touristique (AQIT), sur le conseil d'administration de l'Agence des réceptifs-forfaitistes du Québec (ARF), ainsi que sur le conseil d'administration d'ATS-QUÉBEC (le regroupement des associations touristiques sectorielles du Québec).

R a p p e l o n s qu'annuellement le tourisme autochtone au

Québec partage sa culture avec plus de 800 000 visiteurs et génère plus de 3 500 emplois directs grâce à plus de 150 entreprises touristiques autochtones. Pour plus d'information : www.tourismeautochtone.com.



Dave Laveau, directeur général de Tourisme Autochtone Québec et maintenant membre du conseil d'administration du Tournoi international de Hockey Pee-Wee de Québec



Frédérique Picard-Pelchat
Photo : Emmanuelle Piette

Frédérique Picard-Pelchat : une jeune Wendat déterminée et passionnée par l'équitation

Frédérique Picard-Pelchat monte à cheval depuis l'âge de 3 ans. Déjà à 4 ans, elle participait aux compétitions de l'Association de performance équestre de Québec. Maintenant âgée de 11 ans, Frédéric, entraînée par Madame Claudia Lafrance du Centre de performance Hélène Laverdière au Lac Saint-Charles, poursuit toujours sa passion pour le sport équestre.

Au terme d'une saison de cinq compétitions régionales, Frédéric et sa partenaire, Top Model, se sont classées en deuxième position dans la

catégorie « Pas et trot ». Cette performance leur a permis de recevoir une invitation pour les championnats provinciaux d'équitation Western tenus à Sorel en août 2013. Lors de cette prestigieuse compétition, Frédéric s'est classée parmi les 10 meilleurs cavaliers du Québec dans sa catégorie.

**Le CNHW se joint aux membres de sa famille pour la féliciter
et l'encourager dans l'atteinte de ses objectifs équestres**

Une fête de quartier en est à sa 5^e édition : le Méchoui des Trois Sœurs

Chaque année, les résidents de la rue des Trois Sœurs et leurs amis s'unissent pour vivre la fin de l'été dans une unité de quartier hors du commun. Sous le leadership de Nilson Cloutier et de sa conjointe Annie Leclaire, tous sont invités à venir festoyer entre voisins!



De gauche à droite : Annie Leclaire, Isabelle Leblond et les sœurs jumelles
Patricia et Isabelle Auclair
Photo : Patricia Auclair

Petit événement est devenu grand! Pour sa 5^e édition, jeux gonflables, barbe à papa, popcorn et surtout, Gaspard le cochon s'étaient donné rendez-vous. Ce méchoui est maintenant un incontournable pour les résidents de la rue des Trois Sœurs et surtout, une source d'inspiration pour favoriser l'harmonie, la bonhomie et la cohésion d'un quartier jeune et dynamique! Merci à tous les organisateurs et collaborateurs de faire de cette fête familiale de quartier un incontournable de l'été. À l'an prochain !

NOS DISPARUS



LAVOIE, Francis

Le 21 août 2013, à l'âge de 49 ans est décédé, entouré de l'amour des siens, monsieur Francis Lavoie, fils de Jean-Jacques Lavoie et de Julienne Sioui. Il demeurait à Wendake. Il laisse dans le deuil ses frères, Daniel (Tina Leclerc), Clément et feu son frère Roberto; ses neveux et nièces, Cynthia (Yann Leblanc), Michaël, Cameron et Cassidy; son petit-neveu, Mathis; ainsi que ses oncles, tantes, cousins et cousines des familles Lavoie et Sioui. Il laisse également dans le deuil ses collègues de travail et de nombreux amis.



MACFARLANE (Gros-Louis), Jeanne-d'Arc

Le 9 octobre 2013 est décédée madame Jeanne d'Arc MacFarlane (Gros-Louis), épouse de Vernon MacFarlane. Elle laisse dans le deuil ses enfants bien-aimés Bob MacFarlane, John MacFarlane et Carol Beaupré, ses petits-enfants Ryan, Jocelyn, Sarah, Betsy, Kelly, Riley, Liza et Mattieu, feu ses frères Philippe, Louis-Paul « Bill » et Lucien « Jim », ses frères et sœurs toujours vivants Marie-Paule, Antoine, Catherine, Jocelyne, Édith et Marcelle, ses grands amis Sœur Alma Sutton, Barb et Marilyn, ainsi que plusieurs neveux et nièces.



PICARD (Lacroix), Cécile

Le 30 août 2013, à l'âge de 101 ans et 10 mois, est décédée madame Cécile Lacroix, épouse de feu monsieur Alexandre A. Picard. Elle demeurait à Wendake. Elle laisse dans le deuil, ses enfants : Gilles (Rose Meunier), Jacques (Huguette Pelchat), Claudette (Jean-Pierre Cantin), elle était la mère de feu Diane (feu Jean-Louis Boudreault); ses petits-enfants: Nathalie (Yves), Jean (Valérie), Clément (Marie-Claude), Orania, Johane (Dante), Marie-Claude (Jules), Ronald (Sandra), Bernard; ses 15 arrière-petits-enfants; ses deux belles-sœurs et ses beaux-frères : Carmelle Picard (feu Philippe Verret), Pauline Picard; ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines et ami(e)s. La famille tient à remercier tout le personnel du CLSC de Wendake sans oublier le Centre de jour de Loretteville ainsi que celui du CHSLD Les Jardins du Haut St-Laurent pour leur dévouement et les bons soins prodigués.



SAVARD, Claudette

Le 15 octobre 2013, à l'âge de 73 ans, est décédée dame Claudette Gagné, épouse de monsieur Donat Savard, fille de feu dame Juliette Légaré et de feu Oscar Gagné. Elle demeurait à Wendake. Elle laisse dans le deuil, outre son époux, ses enfants : Marc (Nancy Lainé), Nancy (Guylaine Boies), Stéphan (Nancy Parent), Éric (Marlène Ambroise); ses petits-enfants : Anne, Étienne, Aglaé, Samuel, Laurence; ses sœurs : Pauline (feu Donat Beaulieu), Liliane (feu Odilon Provençal), Carmen (feu Paul-André Laroche), Louise

(Gilles Auclair); ses beaux-frères et belles-sœurs de la famille Savard: Yolande (Roger Lefebvre), Maurice (Pierrette Jouvrot), Armand (Rollande Bélanger), Fernand, Denise Renaud (feu Léo), Céline (Jean-Louis Dussault) et Micheline, ainsi que plusieurs neveux, nièces, cousins, cousines, parents et ami(e)s. Elle est allée rejoindre son frère et ses sœurs: feu Ghislaine (feu Maurice Fréchette), feu Thérèse (feu Paul-Henri Bédard), feu Rolland (feu Louise Barbeau), feu Aline (feu Maurice Therrien). Un sincère remerciement au personnel de l'Hôpital Général de Québec pour leur dévouement et leurs bons soins.



SIUI, Claire

La famille Dufour a le regret de vous annoncer le décès de Madame Claire Dufour (née Sioui) survenu au CSSS de Gatineau et entourée de sa famille, le 8 septembre 2013 à l'âge de 79 ans. Elle était l'épouse bien-aimée de feu Cyrille Dufour et la fille de feu Florence Picard et de feu Joseph Sioui. Elle laisse dans le deuil ses trois fils : Guy (Johanne Charron), Pierre (Francine Laramée) et Mario (Caroline Franche); ses petits-enfants : Maude, Florence, Audrey, Daniel (Julie Rioux), Dominic (Valérie Fortin), Geneviève (Jean-Michel Caron), Anne-Marie et Andréa;

ses arrière-petits-enfants : Laurence, Édouard, Victor, Élodie, Noémie, Vickie et Samuel. Elle laisse également son frère Roméo Sioui (feu Nicole Mailly) ainsi que plusieurs neveux et nièces, cousins(es) et amis(es). Elle fut précédée par ses frères : Jean-Guy, Lauréat et Jacques (Jim). La famille désire remercier tous ceux et celles qui l'ont supportée tout au long de sa convalescence au CHUS Saint François d'Assise et au CSSS de Gatineau. Tout l'amour reçu de notre mère sera partagé avec nos enfants et petits-enfants.



Protégeons nos femelles

La protection de la faune est un sujet qui nous tient à cœur et nous travaillons d'arrache-pied pour conserver notre territoire en santé. Dans le but d'améliorer la quantité d'orignaux, nous avons aménagé des habitats pour l'orignal et ouvert la chasse à l'ours qui est un prédateur naturel pour les veaux. Des ententes avec les compagnies forestières ont également été pris sur les secteurs de coupes. Mais l'élément principal restera toujours la préservation des femelles sur le territoire.

Depuis que la récolte de la femelle est contrôlée, les différents territoires fauniques de la province ont augmenté considérablement le nombre d'orignaux et par conséquent, amélioré le taux de succès de chasse. Cette théorie s'applique aussi dans le cas contraire, par exemple, la réserve de Matane a constaté une surpopulation d'orignaux et qu'il y avait risque de maladie. Alors pour remédier à la situation, ils ont augmenté la récolte de femelles sur une période de cinq ans afin de réduire le cheptel.



Depuis cinq ans, nous distribuons judicieusement les permis de femelles et sensibilisons notre clientèle. Cette pratique a porté fruit car nous avons observé une augmentation d'orignaux sur le territoire tant par les statistiques de chasse que par les orignaux vus.

Les chasseurs ont un rôle important à jouer dans la préservation du cheptel. Si vous chassez le même secteur à chaque année, protégez vos femelles afin de conserver ou d'améliorer votre coin de chasse. Vous verrez qu'il est valorisant de laisser la chance à une femelle. Un buck se présentera avant la fin de votre séjour et votre patience sera récompensée.



L'ajustement de votre arme à feu est également important et souvent négligé par les chasseurs. Trop souvent nous avons vu des chasseurs manquer ou blesser une bête à cause d'une arme mal ajustée ou simplement dû à un manque de pratique. C'est la responsabilité du chasseur de bien connaître son arme, de l'ajuster et d'en faire son entretien afin d'éviter de blesser une bête.

L'avenir de votre territoire vous appartient.

William Romain
Gestionnaire

SecteurTourilli

Chasse et Pêche

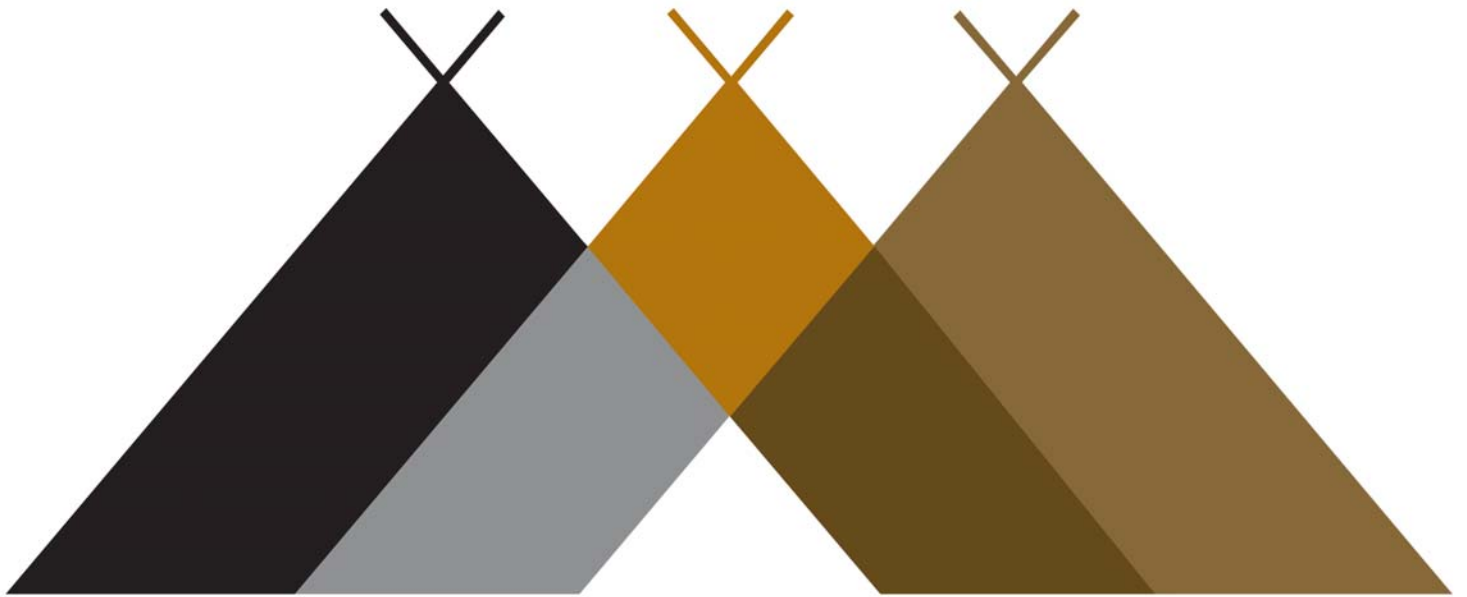
418.843.9355

www.tourilli.com

tourilli@hotmail.com

Conception : Danny Picard





M.A.CONSTRUCTION

Construction Résidentielle & Commerciale

Tél.: 418.843.0445 | Cell.: 581.999.0445

