

SE RASSEMBLER AUTOUR DE L'ORIGNAL



Nicolas Beaulé

L'automne dernier, aux abords de la réserve faunique de La Vérendrye, l'orignal, ou plutôt la chasse à l'orignal, a été l'objet de vives tensions entre les chasseurs allochtones et les communautés autochtones. Au moment d'écrire ces lignes, une table politique a été mise en place afin d'ouvrir les discussions entre le gouvernement et les Premières Nations. Au-delà de ce litige, il existe de toute évidence un manque de compréhension de part et d'autre sur les valeurs, le mode de vie et la symbolique de la chasse à l'orignal. Pour en connaître davantage sur ce que représente l'orignal dans les communautés anishnabeg, *Le Couvert boréal* est allé à la rencontre de Ronald Brazeau, directeur du Département des ressources naturelles de la communauté de Lac-Simon.

Pour la plupart des chasseurs allochtones, la chasse à l'orignal est une activité sportive. Elle est allouée sur une période de quatre semaines, tout engin de chasse confondu, à deux ou à plusieurs, dans des camps ou en patrouillant, les chasseurs sportifs cherchent la bête lumineuse¹. Certains cherchent le trophée, le gros panache, d'autres souhaitent simplement rapporter un peu de viande pour varier leur menu. En fait, la chasse à l'orignal, c'est surtout des vacances, pour faire le plein d'énergie, festoyer avec les amis et la famille, vivre autrement en forêt.

Du côté de la communauté anishnabe de Lac-Simon, la chasse à l'orignal prend un sens bien différent. « Nous, on fait une chasse de subsistance », souligne M. Brazeau. Si cet argument ressort souvent lors d'échanges entre les *tcigoji* (Blancs) et les membres des diverses communautés anishnabeg, il faut comprendre le terme « subsistance » dans toute sa profondeur pour en mesurer la portée.

UNE CHASSE EN TROIS TEMPS

Bien qu'ils aient la possibilité de chasser toute l'année et que, parfois, la récolte d'orignaux puisse se faire à tout moment, les gens de la communauté de Lac-Simon chassent généralement lors de trois périodes. La première est quelque part entre la fin du mois d'août et la mi-septembre. « On se fie aux pleines lunes et on y va souvent avant la période du rut et l'ouverture de la chasse sportive, l'approche est plus facile », souligne Ronald Brazeau. « Ceux qui n'ont pas eu le temps d'y aller durant cette période se reprendront tout de suite après l'été des Indiens, à la mi-novembre... »



Les jeunes de la communauté de Lac-Simon reçoivent une formation sur la chasse à l'orignal



Apprendre le «call» de l'orignal est une étape essentielle pour les futurs chasseurs



La tête de l'orignal est consommée en quasi-totalité par les Anishnabeg

La deuxième période est festive dans la communauté. C'est aux mois de décembre/janvier que le moment est venu de regarnir le congélateur. « Pour nous, c'est une période de festivités, c'est comme le temps des fêtes pour vous, lorsque vous célébrez avec vos parents et amis autour d'une raclette », compare l'Anishnabe.

Ce n'est pas tout le monde qui va à la chasse, il faut être équipé pour y aller. Un chasseur peut se garder une fesse et partager le reste avec toute sa famille [famille élargie]. Il y a souvent une rétribution aux personnes plus démunies...

- Ronald Brazeau

La troisième période, c'est celle de la « chasse sur la croûte » à fin du mois de mars ou au début du mois d'avril. Il n'y a pas vraiment de chasse durant l'été, entre les mois de mai et août. « On ne tue pas d'orignal à 30 degrés, de plus, les femelles auront leurs petits durant cette période. On en profite pour manger d'autres viandes, comme le castor du printemps ou le poisson », précise M. Brazeau.

DE SUBSISTANCE... ET COMMUNAUTAIRE

Si les chasseurs sportifs divisent leur orignal en parties égales selon le nombre de partenaires de chasse participant à l'expédition, la manière de le partager est tout autre dans la communauté de Lac-Simon. « Ce n'est pas tout le monde qui va à la chasse, il faut être équipé pour y aller. Un chasseur peut se garder une fesse et partager le reste avec toute sa famille [famille élargie]. Il y a souvent une rétribution aux personnes plus démunies. Parfois, quand un chasseur retourne en forêt, il peut faire le tour de la communauté, demander aux plus démunis de cotiser ce qu'ils peuvent en argent ou en temps pour l'essence ou le dépeçage. En échange, le chasseur leur ramène un 10 kilos de viande », explique le directeur du Département des ressources naturelles de Lac-Simon. Il faut comprendre que l'orignal fait partie du régime alimentaire des gens de Lac-Simon. L'orignal abattu se consomme rapidement, ce qui explique que les membres de la communauté retournent périodiquement en forêt pour aller chercher leur viande.

L'esprit communautaire est bien illustré par Ronald Brazeau : « Par exemple, moi, ça fait plus de dix ans que je n'ai pas été à la chasse, mais j'ai toujours un peu de viande d'orignal. Il y a toujours une personne de la communauté qui demande si j'en ai. Si oui, il va aller offrir de l'orignal à quelqu'un d'autre. C'est comme ça dans toute la communauté. »

Combien d'orignaux sont récoltés annuellement par la communauté de Lac-Simon? « Il faut prendre en considération que la population augmente et que nous allons aussi parfois chercher des orignaux pour souligner des événements. Par exemple, pour un pow-wow, nous allons chercher un orignal ou lorsqu'il y a un décès. Au final, c'est entre 60-70 orignaux prélevés sur un très vaste territoire », estime M. Brazeau. La population de Lac-Simon compte environ 2 000 âmes.

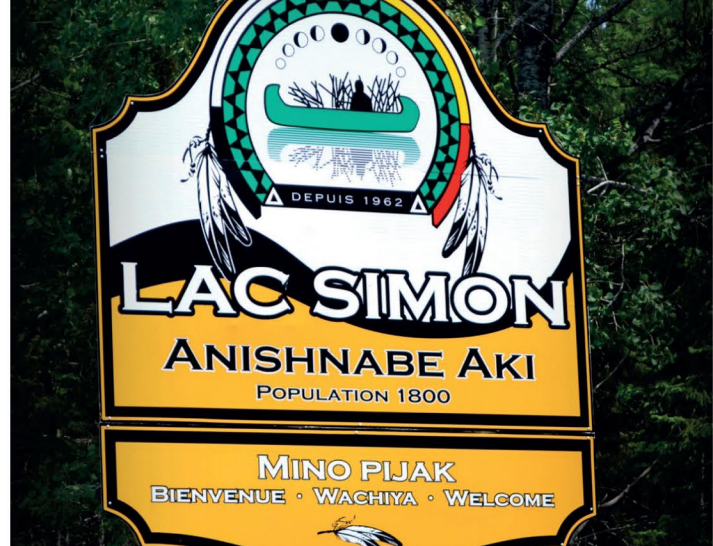
C'EST LE TEMPS DE LA CHASSE!

Le moment venu, la chasse à l'orignal s'organise en petits groupes. « Il y en a qui y vont en groupe de quatre à six personnes. Environ 80 % des chasseurs iront sur leur territoire, ce sont des territoires attirés par famille. D'autres feront de la chasse de proximité », explique-t-il. Et la relève, il y a des futurs chasseurs? « On ne les [les plus jeunes] amène pas directement à la chasse. On fait beaucoup d'observation avec eux. Ils se pratiquent à appeler aussi. Mon gars, Arnaud, qui a quatre ans et demi, calle l'outarde et l'orignal. Plus vieux, ils vont manipuler la carabine, une .22 pour commencer. Ils apprennent que ce n'est pas un jeu. Si tu tués, tu dois arranger ta bête et la manger. On introduit le concept de la mort en même temps. Les plus jeunes chasseurs ont douze ans environ, ils vont à la chasse avec un mentor, un "back up" qui peut tirer si le jeune le manque [le gibier]. »

Des histoires de chasseurs blancs qui ont vu des groupes de chasseurs autochtones abattre de manière excessive plusieurs orignaux à un endroit, est-ce un mythe ou une réalité? « On ne dit pas que ça n'a jamais eu lieu. On évolue dans notre manière de gérer l'orignal. Il faut comprendre que beaucoup d'entre nous ont vécu des situations difficiles,



Il n'y a pas de gaspille lors du dépeçage de la bête!



comme les pensionnats. Après ça, certains se sont dit qu'ils ont *l'doua* [en référence à une vidéo virale d'un homme de Gatineau en charge d'un dépôt illégal], lance avec une pointe d'humour M. Brazeau. Il y a une certaine limite à ne pas franchir, par exemple, si tu tues une femelle pendant la chasse sur la croûte, tu vas te faire regarder croche. Elles sont sur le bord d'accoucher à ce moment-là. Autre exemple, il y a déjà eu de la vente de viande d'original. Aujourd'hui, si tu fais ça, la communauté ne t'endosse pas, elle ne te protégera pas si tu te fais prendre. En ce moment, il y a une prise de conscience dans la communauté. Par exemple, on se dit : là, il faudrait lâcher ce ravage pour quelque temps [quand le nombre de bêtes commence à diminuer]. C'est pareil pour les grosses femelles, on les lâche tranquilles parce qu'elles vont faire des petits, celles-là. Même chose pour les gros mâles, on ne fait pas une chasse sportive. On évite de tuer les gros mâles dominants, ce sont eux qui fécondent plusieurs femelles », lance Ronald Brazeau.

À l'inverse, certains chasseurs blancs adoptent parfois des comportements qui entrent en conflit avec les valeurs des Premières Nations. C'est le cas lorsque la tête de l'original est exhibée fièrement sur un véhicule après l'abattage. « Pour nous, l'original, c'est le roi de la forêt. La mettre [la tête] sur un *hood de char*, c'est un manque de respect envers ce que la forêt nous donne. Nous, la tête, on la mange avant tout le reste. On ne sait pas trop pourquoi, les femmes raffolent de la langue », rigole M. Brazeau. « On mange aussi les bajoues, la moelle de la mâchoire, le nez et le menton; un peu à la manière d'une tête fromagée d'un cochon. » Le respect du plus gros animal de la forêt est très important pour les Anishnabeg. « Quand on voit des gens qui jettent leur tête et leur carcasse dans les poubelles, pour nous, c'est un manque de respect envers la bête. Nous, il ne reste que les os et on les retourne à la forêt. »

Pour nous, l'original, c'est le roi de la forêt.

La mettre [la tête] sur un *hood de char*, c'est un manque de respect envers ce que la forêt nous donne.

EST L'HEURE DU LUNCH!

Une fois l'original abattu, les Anishnabeg le rapportent en entier autant que possible. Si l'endroit est difficile d'accès, il est possible qu'il soit divisé en quartiers pour le déplacer. Le premier soir, il y a un festin et ce sont les aînés qui le préparent, s'il y a lieu. Les premières parties à être mangées sont le foie, le cœur et le filet mignon. « On retire aussi

les reins. Si tu veux faire plaisir à une aînée, tu lui donnes le cœur et les reins! Elles prennent le gras pour faire du gras de cuisson et la viande des reins est excellente! », mentionne sur un ton convaincant M. Brazeau.

Les Anishnabeg font une multitude de choses avec des parties de l'animal que les *tcigoji* vont jeter. La *carte* est cuite tranquillement par les aînés. « Quand tu ouvres un original, il y a comme une deuxième membrane à l'intérieur, c'est comme une grosse poche de filaments de gras. Lorsqu'elle est bouillie, le gras se ramasse dans le fond, ça fait comme un bloc de suif pour faire la cuisson plus tard. Le reste devient croustillant comme des *chips*; on met du sel ou des épices dessus. »

Les tripes sont aussi au menu! « C'est un long tuyau d'environ 12 pieds qui mène à la première grosse panse. On vide le tuyau, on nettoie et on revire l'intérieur, ce qui met le gras de la tripe vers l'extérieur. Une fois bouillie, on bouche les trous et on fait fumer le tout avec du sapinage. Ça l'a un aspect comme une réglisse noire. »

Le *livre* est une autre découverte culinaire qui pourrait intéresser les chasseurs blancs. « C'est le premier système digestif [estomac], c'est fait comme le gésier à l'intérieur d'une perdrix. Quand on l'ouvre, c'est comme les pages d'un livre à l'intérieur. Après l'avoir nettoyé, on étend sur chacune des pages un mélange de viande prélevée dans le cou que l'on a hachée et combinée avec des patates et des oignons. Ça devient comme un ballon de football, on met ça au four à 300 degrés pendant 1,5 heure. On tranche ça, pareil comme du [saucisson de] Bologne. »

La jeunesse rapporte également de nouvelles idées culinaires à transposer à l'original. « L'idée est de prendre la partie du mollet [jarret] avec l'os et d'en scier des parties. Puis, on met ça dans une cocotte au four. » Avouons que c'est tentant d'essayer des *osso buco* d'original!

FINALEMENT...

L'original revêt une grande importance autant pour les chasseurs blancs que pour les Anishnabeg. Si les motivations concernant la chasse de la bête ne sont pas exactement les mêmes, il n'en demeure pas moins que les deux nations ont tout intérêt à se parler, à se comprendre. Éliminer l'ignorance, ça fait baisser les tensions et augmenter les connaissances, ça ajoute de la valeur. Après tout, la chasse, c'est fait pour être en harmonie avec la nature! ■

1 La bête lumineuse, documentaire de Pierre Perreault (1982) sur la chasse à l'original. Un portrait d'époque sur cette activité : https://www.onf.ca/film/bete_lumineuse/.

2 Grossièrement, le territoire mentionné s'étire du nord de Lebel-sur-Quévillon vers l'est de l'ancien village de Press, puis du milieu de la réserve faunique de La Vérendrye en passant par le lac du Vieillard (ouest de Kitcisakik).