

NITASSINAN « notre terre »

10 photographies extraites de deux reportages réalisés en été 94 et en hiver 96 sur les traditionalistes Innuat de Maliotenam et sur le Nitassinan.

Maliotenam, une réserve Montagnaise située à 1000 km au Nord de Montréal au bord du Saint Laurent. Nitassinan, terre ancestrale des Innuat, d'une surface égale à la superficie de la France, elle s'étend au Nord jusqu'au Labrador.

1) Intérieur maison, réserve de Uashat, été 1994 ;

Marie JOURDAIN, institutrice innu, son père s'est longtemps battu pour sauvegarder son territoire et sa langue. *« Nos pères ont laissé l'homme blanc y pénétrer. Ils en ont même montré les chemins. Ils ont partagé avec lui leur nourriture mais l'homme blanc a trouvé des richesses. Il a volé à l'innu ses rivières, ses forêts, ses animaux et ses poissons. L'homme blanc nous a enfermés dans les réserves en toute bonne conscience, c'est l'innu qui a construit l'église, qui chante la messe en innu, c'est le prêtre qui a changé son nom. Pourtant les premiers québécois sont les innuat. »*

2) Au bord de la rivière Moisie, Mistashipu ;

Yvette MICHEL, membre de la Coalition Nitassinan (regroupant plus de 800 personnes opposées au développement des barrages hydroélectriques) au camp de pêche au saumon de la rivière Moisie. Ici dans les années 70 deux innuat ont été retrouvés noyés. L'enquête à l'époque aboutira à un accident. Plus tard en 1996 le dossier sera réouvert, des preuves permettront de dire qu'il s'agit bien d'un meurtre. Les blancs voudraient interdire aux innuat de pêcher comme ils le font depuis des générations.

« On imagine à quels contrastes sont confrontés les innuat qui passent de la vie de la forêt à la vie des ghettos dans les réserves. L'innu vit dans la nature, il suit la nature. Laissez-nous vivre. Mon chalet terminé je viendrais m'installer ici. »

3) Nitassinan, Lac Menihek, Nord Québec, Newfoundland ;

Campement traditionnel de la famille **Mc Kenzie**. A la pointe du Lac Menihek, ils se sont installés dans la tente d'hiver « *pupun-shaputuan* » pour la saison de Novembre à Mars. ils vont chasser le caribou, trapper la martre (en premier plan sur la photo) pêcher la truite grise, et piéger le petit gibier, lapin, perdrix grise et blanche. Pour se déplacer sur leur territoire ancestrale ils utilisent soit le skidoo (motoneige) pour les longues distances soit les raquettes « *a shammat* » qu'ils fabriquent eux même en peau de caribou. Pour se rendre ici, ils doivent prendre le train qui transporte le minerai du Labrador jusqu'à Sept îles au bord du Saint Laurent. 500 km à parcourir, départ 9h00 du matin arrivée le soir quand tout va bien à 20h30 à ESKER au 286 miles. Puis 5 km dans la neige et la tempête souvent, avec des températures comprises entre -15°C et -30°C.

4) Intérieur de la tente, Lac Menihek, famille Mc Kenzie ;

Sous les yeux de son fils **Tekuanan, Phylomène Mc Kenzie**, âgée de 68 ans, confectionne des raquettes innu. Pour cela elle utilise la babiche, lanières de peau de caribou. Le cadre lui est en bouleau et les traverses en épinette rouge. Phylomène est l'une des dernières à savoir réaliser des raquettes traditionnelles. Sans raquettes il est impossible de se déplacer dans le Grand Nord. Au plafond de la tente, sèchent les morceaux de viande de caribou « *asteushash* ».

5 et 6) Préparation de la poudre de viande séchée « *niueitsheu* » ;

Phylomène prépare de la poudre de viande séchée en broyant les tranches de caribou sur une pierre. Mélangée à de la graisse c'est un aliment très énergétique, facile à stocker et à transporter. De nombreuses parties du caribou fournissent de la nourriture. Il y a bien sûr la viande cuite ou conservée par séchage comme ici. Mais il y a aussi les os des pattes et des cuisses qui servent à préparer de « *l'atiku-pimi* », un mélange à base de graisse et de moelle de caribou. On broie les os pour en extraire la moelle. Tous les morceaux d'os sont bouillis et le bouillon est écumé pour récupérer la graisse.

7) Lac Menihék, Tekuanan pêche « *Tshineshkan* » ;

En juin l'innu pêche le saumon dans les rivières. L'hiver il pêche sur les lacs gelés. D'abord on dégage l'épaisseur de neige pour atteindre la glace. Ensuite à l'aide d'un long pic on creuse pour atteindre l'eau. L'épaisseur de la glace varie de 50 à 120 cm. Il faut parfois 20 mn pour faire le trou. Mais il faut aussi bien connaître les bonnes places.

Les méthodes de pêche sont multiples ; au filet maillant, à la ligne à main (comme ici) où la ligne dormante. L'appât utilisé est selon la pêche du lard, du gibier où des morceaux de poisson frais comme tekuanan.

8) aux 163 miles, Nitassinan, « *Pukunaeu mishkumi* » ;

Jean Guy Rock, comme tous les hivers monte sur son territoire pour chasser, trapper et pêcher. Il a construit un petit chalet en bois au bord du lac et pour lui il est difficile de concevoir la vie autrement.

Près de la rivière la glace est moins épaisse mais dangereuse. On ne risque rien le matin tôt entre 5 h et 8h. Il est prépare un trou pour installer une ligne morte pour attraper la truite grise avec le bâton « *Tshineshkan* ».

9) Au 163 miles, Nitassinan, lac gelée au matin ;

Jean Guy Rock apprend à son fils les pratiques traditionnelles de chasse, de trappe et de pêche. Chaque hiver son fils l'accompagne dans le bois et laisse son cartable sur la réserve. « La meilleure école c'est ici ».

10) Tshishtaim uiashinu, intérieur tente, Nitassinan, Jean Guy Rock ;

Les innuat profitent de la chaleur du poêle pour faire cuire le morceau le plus tendre du caribou. **Jean Guy Rock** a enfilé sur un bois un filet de caribou et le fait cuire « *Apuanashku* ».