

# Bulletin

NOUVELLES DE LA FCF  
NOVEMBRE + DÉCEMBRE 2014

## Permis d'acheter

Pour vous tenir loin du saumon d'élevage à l'épicerie ou au restaurant, il suffit de suivre nos simples consignes.

Par April Overall

Avez-vous pris l'engagement, parrainé par la FCF, de vous abstenir de manger du saumon d'élevage? Si oui, bravo! Alors, qu'est-ce qu'on fait maintenant? Si vos livres de cuisine ressemblent aux miens, vous ne manquez pas de recettes : saumon à la planche de cèdre, pâté au

## Permis d'acheter

saumon, chaudière de saumon, burgers... Mais quels choix vous reste-t-il s'il faut bannir le saumon d'élevage? D'abord une bonne nouvelle : vous n'avez pas à vous priver de saumon pour de bon. Voici quelques trucs pour vous aider à naviguer dans les rayons des poissonneries. Suivez-nous.

### À L'ÉPICERIE

Atlantique. Pacifique. Coho. Sockeye. Frais. Bio. Sauvage. Pas facile de s'y retrouver parmi le glossaire qui décrit nos saumons. Voici donc une liste de choses à faire et à éviter dans les rayons poissonnerie ou surgelés.

**1. Apprenez à reconnaître le saumon sain et frais.** Une chair brillante, d'une belle couleur orangée, des yeux transparents... et, si vous le pouvez, mettez-y un peu votre nez. Le poisson frais n'a presque pas d'odeur.

**2. N'achetez pas de « saumon Atlantique ».** Si l'étiquette indique « saumon Atlantique », vous pouvez être certain qu'il provient de pisciculture. À ce jour, aucune pêche commerciale du véritable saumon de l'Atlantique n'est autorisée, du moins du côté-ci de l'Atlantique.

**3. Recherchez les noms des espèces :** rose, coho, sockeye, chinook sont des saumons sauvages plus souvent qu'autrement. Vérifiez auprès du poissonnier l'origine de la pêche puisque certains chinooks sont des produits d'élevage.

**4. Manifestez vos choix.** Comme consommateurs, nous avons le pouvoir de réclamer ce que les épiciers devraient nous offrir. Expliquez au commerçant pourquoi vous préférez le saumon sauvage, et pourquoi vous ne mangerez pas de saumon d'élevage tant que l'industrie ne modifiera pas ses pratiques.

**5. Ne vous laissez pas bernier par la mention « frais » sur l'emballage.** Même si l'étiquette mentionne « saumon frais », cela ne signifie pas qu'il s'agit de poisson sauvage.

**6. Rabattez-vous plutôt sur de délicieux sandwiches et salades de saumon.** Selon Santé Canada, le saumon en conserve est principalement produit à partir de populations sauvages.

**7. Approvisionnez-vous auprès de votre poissonnerie locale.** Elle se spécialise dans les produits de la mer et saura vous répondre quand vous demanderez l'origine de son saumon.

### AU RESTAURANT

Vous ne voulez pas manquer de respect au chef, mais vous voulez savoir d'où provient le saumon qui vous est servi. Voici des manières de vous renseigner poliment à ce sujet.

**1. Lisez bien le menu.** Si on y mentionne « saumon de l'Atlantique », vous pouvez être certain qu'il s'agit de saumon de pisciculture. N'en commandez pas. Mieux : informez le personnel que vous préféreriez qu'il serve du saumon sauvage du Pacifique.

**2. N'hésitez pas à demander s'il s'agit de saumon sauvage ou d'élevage.** Si le serveur ne le sait pas, demandez-lui de se renseigner d'ici votre prochaine visite.

**3. Ne vous laissez pas bernier par la belle couleur rose de votre plat de saumon.** Cette couleur brillante peut indiquer qu'il s'agit de poisson sauvage (elle est liée à son alimentation de crevettes et de krill), mais on donne aussi aux saumons d'élevage des pastilles de colorant.

Voilà, à vous de choisir, maintenant!

# Qu'avez-vous fait pendant vos vacances?

Si vous avez participé à l'Institut d'été de la FCF, vous avez partagé une aventure dans le parc national Pacific Rim.

Vous êtes-vous déjà demandé ce que font les enseignants pendant leurs vacances d'été bien méritées? Je ne peux pas parler au nom de tous, mais je sais ce que 14 d'entre eux ont fait au mois de juillet dernier. Pendant 10 jours, ils participaient à l'Institut d'été de la Fédération canadienne de la faune.

L'Institut d'été est un programme spécialement conçu pour les éducateurs. Son objectif est de partager des connaissances uniques à propos du Canada, de sa faune et de sa population. On vise à propager ces connaissances dans le pays quand les enseignants retournent dans leurs classes.

Notre joyeuse bande d'amateurs de plein air a passé la majeure partie des deux semaines dans le parc national Pacific Rim, avec notre quartier général



au magnifique échoilet du jardin botanique de Tofino en C.-B. Notre horaire quotidien débordait d'activités, depuis le yoga avant le déjeuner jusqu'à la planche à bras, au surf et aux promenades dans les battures salées à la recherche de curiosités biologiques. Parcs Canada avait aussi organisé certaines activités, comme l'arrachage de plantes envahissantes sur les dunes de sable et la plantation d'espèces menacées sur ces mêmes dunes. Une journée, nous avons tous enfilé des combinaisons de flottaison pour être emportés dans un canot pneumatique vers des territoires océaniques dans l'espoir d'apercevoir des baleines — et nous en avons vu! La présence d'experts en biologie marine de Parcs Canada et de la FCF a rendu notre expérience d'autant plus inoubliable, tant du point de vue des connaissances que du plaisir. Pour ma part, je n'avais aucune idée de la raison pour laquelle la même espèce d'étoile de mer pouvait se trouver dans deux colorations complètement différentes, ou que les lions de mer que nous voyions pesaient autant que ma Prius.

Les enseignants avaient aussi des « devoirs » à faire; leurs excitantes aventures devaient être consignées en format vidéo, pour faire l'objet d'un montage d'environ trois minutes, accompagné d'un éditorial sur un sujet pertinent à la conservation, à la nature et à leur lien personnel avec cet habitat. Le groupe a partagé ses productions lors d'une soirée d'adieu, ponctuée d'applaudissements, de rires et de quelques railleries devant les faux pas et les maladroites d'expression de certains. Ce travail en arts médiatiques joue un rôle capital pour la synthèse de ce que chaque participant a retenu de son expérience collective. Ces vidéos seront montrées à leurs collègues respectifs, aux administrateurs de leur commission scolaire et évidemment aux étudiants, pour que tous en profitent.

La FCF offre son programme d'Institut d'été depuis plusieurs années, dans des lieux tels que Tadoussac, Iqaluit au Nunavut et maintenant Tofino en Colombie-Britannique. À mesure que nos programmes s'élargiront, l'Institut d'été sera proposé aux Jeunes ambassadeurs de la FCF et aux représentants d'Esprit de corps. Pour plus d'informations sur les programmes de la FCF en éducation, visitez la section Éducation de notre site Web : cwf-fcf.ca.

—KEN BEATTIE, DIRECTEUR DES PROGRAMMES D'HABITAT DE LA FCF

ISTOCK



## L'oeil ouvert

Félicitations à Tricia Reid de Fort McMurray, en Alberta, qui remporte le concours de photo par vote populaire d'août 2014, avec cette charmante image d'un tamia rayé. Le thème du concours d'août était « Vie sauvage ». Les thèmes des concours de novembre et décembre sont « Se préparer à l'hiver » et « Saluer l'hiver avec le sourire ».

Pour courir la chance de remporter chaque mois un ensemble de prix d'une valeur de 100 \$, visitez le site [WildPhotoContest.ca](http://WildPhotoContest.ca).



NOUVELLES, PARTENARIATS ET INITIATIVES DE LA FCF

# Quoi de neuf?



### Passage des saisons

La nouvelle année arrive, ce qui signifie que c'est la saison des calendriers. Si vous êtes un supporter de la FCF, vous recevrez bientôt notre calendrier qui présente certaines de nos photos de nature favorites de partout au Canada. Alors, surveillez votre boîte à lettres. Si notre calendrier ne vous parvient pas, et si vous souhaitez quand même le recevoir, vous pouvez le commander en ligne à cwf-fcf.ca, tant qu'il en reste. Bonne année!

### Nouveau sur Faune et flore du pays

Les hirondelles rustiques prennent la vedette dans le plus récent message d'intérêt public de FFP. On trouve ces hirondelles partout au Canada et elles se distinguent par plusieurs traits caractéristiques, dont l'habileté de voler à plus de 70 km/h. Elles se trouvent actuellement dans

leurs territoires d'hivernage en Amérique centrale et du Sud, mais vous pouvez tout apprendre sur elles avant leur retour. Visitez [ffdp.ca](http://ffdp.ca).

### Nouvelles des chauves-souris

On apprend quelques nouvelles positives à propos des chauves-souris, mais le niveau d'inquiétude demeure élevé pour ces populations touchées par une affection

fongique qu'on appelle le syndrome du museau blanc. Pour venir en aide aux chiroptères, la FCF mène une campagne spéciale qui comporte la distribution « de cabanes à chauves-souris » pour aider les survivantes à trouver des perchoirs. On veut aussi réunir des fonds pour la recherche et la conservation par la vente des

« Ensembles chauve-souris » qui comprennent une affiche, une peluche « adoptez-une chauve-souris » et d'autres éléments. La FCF a aussi fait de la sensibilisation lors d'événements comme la « Marche des zombies », qui marque l'Halloween à Toronto. Pour en savoir davantage, visitez notre site [aideleschauves-souris.ca](http://aideleschauves-souris.ca).

## Connectez-vous

Pour plus de nouvelles intéressantes sur la faune, de conseils, d'informations et de photos en provenance de la FCF, abonnez-vous à Nature en bref, notre mensuel électronique gratuit. Visitez le site [cwf-fcf.org](http://cwf-fcf.org) et inscrivez votre adresse courriel. Suivez la Fédération canadienne de la faune sur Facebook, Twitter et YouTube.

