

## Shikuan-uishatshiminana

Adéline Basile

Number 318, Winter 2017

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/87560ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (print)

1923-0915 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Basile, A. (2017). Shikuan-uishatshiminana. *Liberté*, (318), 13–14.

# Shikuan-uishatshiminana\*

ADÉLINE BASILE

Dans cette toute première chronique de notre série, Adéline Basile nous montre comment un après-midi peut être rattaché à des siècles d'histoire.

Lorsque ma mère adoptive est rentrée à la maison, il était environ 16 heures. Elle était partie avec sa demi-sœur Manakanet pour la cueillette de petits fruits sauvages, les shikuan-uishatshiminana, en ce samedi après-midi du mois d'avril où la température était clémente, juste assez pour passer quelques heures dehors. Un après-midi idéal. La neige recouvrait encore la terre, mais l'on pouvait déjà percevoir ces petites graines de couleur rouge parmi le lichen vert et blanc (*cladonia rangiferina*) qui parsème le sol du site de cueillette. Ma mère et ma tante avaient planifié cette sortie la veille. Elles avaient dû demander à un membre de la communauté de les amener au site qu'elles avaient choisi, cotisant chacune pour les frais de transport. Elles n'avaient pas de permis de conduire et comprenaient à peine le français. Ni l'une ni l'autre n'avait fréquenté l'école. Deux femmes Innu qui ne parlaient que l'innu-aimun, leur langue maternelle. Chaudement vêtues, bien préparées, elles avaient passé cette demi-journée sous le soleil de shishipishum (avril).

Ma mère était une femme très matinale et, ce jour-là, elle s'était préparée très tôt pour cette activité traditionnelle, qu'elle répétait tous les printemps. Dans un sac de toile, qu'elle placerait plus tard dans un plus grand sac de coton, elle avait mis du pain frais, l'innu-pakueshikan (la bannique), qu'elle avait préparé elle-même, l'enduisant de graisse de saindoux et l'enroulant dans un linge à vaisselle, un

couteau et quelques biscuits secs, des kanakunauat. Il ne lui resterait qu'à préparer le thé, juste avant de partir, et à ajouter une couverture de toile blanche, apakuai, qu'elle étendrait sur le tapis de branches de sapin lors de leur pause. Elle était partie comme prévu en début d'après-midi pour aller cueillir les shikuan-uishatshiminana, comme on les appelle ici, chez nous, à Ekuanitshit, ces petites graines rouges qui ressemblent à des aîrelles, comme on les nomme en Amérique du Nord. Mon père et moi l'avons regardée partir avec la hâte qu'elle ramène à la maison ces petits fruits sauvages, sucrés et délicieux.

Aussitôt rentrée, ma mère enleva à l'entrée de la maison les couches de vêtements qu'elle avait enfilés : ses mitaines en toile qu'elle avait confectionnées elle-même ; son manteau ; le gilet de laine que sa belle-sœur Tenesh lui avait donné ; le pantalon de nylon doublé, puis les bottes de caoutchouc brunes. Dès qu'elle déposa son contenant sur la table de la cuisine, mon père, qui s'était empressé de venir voir à la cuisine la cueillette de ma mère, en ouvrit le couvercle et prit une poignée pleine de fruits qu'il examina, puis savoura. Ce soir-là, ma mère fit des tekanep (crêpes) pour souper. Pendant que sa confiture mijotait, elle faisait fondre le beurre dans le poêlon et faisait cuire une à une ces épaisses crêpes, comme mon père les aimait. Je me souviens combien nous nous sommes régalés de ce repas, si simple et si savoureux.

○ ○ ○

Comme ma mère et Manakanet, ma sœur Sinipi et moi répétons cette pratique propre à notre Innu-aitun (la culture Innu) quand arrive le printemps. Nous nous rendons sur le même site de cueillette, intact encore aujourd'hui, et dans l'espoir qu'il le restera pour les enfants de nos petits-enfants. Nous y amenons d'ailleurs parfois nos petits-enfants afin de leur transmettre ce savoir-faire, qu'ils pourront répéter eux aussi quand ils seront parents. Nous faisons de même pour les autres sortes de cueillettes, les inniminana (bleuets), les uteiminana (fraises) ou les shakuteua (chicoutais ou plaquebières). Nous valorisons la cueillette, qui est une activité non seulement vivifiante, mais qui favorise les relations familiales, l'apprentissage et l'éducation, et assure un bien-être physique, social et moral, respectueux de l'environnement.

Les temps ont bien changé depuis l'époque de ma mère. Avec la venue de la culture dominante, de la technologie et de l'Internet, on peine aujourd'hui à suivre le mode de vie traditionnel de nos parents et grands-parents. On parle d'activités scolaires avec des objectifs spécifiques comme «favoriser l'activité physique des enfants», ce qui n'existait pas avant l'avènement du virtuel. Parallèlement, il faut s'assurer que les activités traditionnelles comme la cueillette trouvent leur place dans cette nouvelle forme de vie sédentarisée des Innu.

\* Les graines rouges du printemps

Ma sœur Sinipi et moi sommes de cette génération qui veut conserver l'Innu-aitun, nous persistons à transmettre cette tradition à nos enfants, du mieux que nous le pouvons. Nous avons aussi un esprit critique, et nous ne nous laisserons pas facilement embrouiller par tout ce que la culture dominante nous dicte et nous impose. Nous croyons en nos valeurs Innu et savons qu'il est primordial de les transmettre à nos enfants et petits-enfants. En fait, nous avons le devoir, en tant que parents, en tant que grands-parents et membres de la société, de transmettre le mode de vie des Innu et les traditions ancestrales de notre peuple, comme nous l'avons appris de nos parents. Et une part de cette responsabilité est certainement de semer cette petite graine de connaissance et de savoir dans le cœur de la génération qui nous suit. Nous nous devons de croire qu'il est possible, même en 2017, de suivre les traces laissées par nos ancêtres et de continuer à savourer les shikuan-uishatshiminana, comme il en a toujours été.

○ ○ ○

Comme nous sommes un peuple de transmission orale, nous ne possédons pas de données écrites ou d'informations détaillées pour élaborer des statistiques, montrer et faire comprendre au reste du monde la beauté, l'importance mais aussi la fragilité de notre culture. Comment faire entendre notre parole? Les shikuan-uishatshiminana occupent une place importante dans notre mode de vie traditionnel. La cueillette des petits fruits est en effet primordiale à la culture Innu, elle l'a toujours été; c'est un des éléments qui permettent de nous identifier. Nos mères et grands-mères connaissaient d'ailleurs la richesse de cette matière fragile, ces fruits sauvages aux vertus médicinales. Or, cet élément essentiel de notre mode de vie est aujourd'hui menacé. Sur quoi, sur quelles données peut-on s'appuyer pour que notre voix soit enfin considérée? Il faut protéger nos sites de



© Julie Delporte

cueillette naturels, et ce, en dépit des divers projets de développement économique qui se font sur notre territoire, et qui, hélas, modifient les paysages et perturbent l'environnement.

○ ○ ○

À l'heure de la mondialisation, de la haute technologie, du libre-échange, du développement des multinationales d'ici et d'ailleurs, nous essayons tant bien que mal de suivre ces changements et d'y survivre.

Rappelons-nous que le peuple Innu était un peuple nomade avant la création des réserves. Devenus sédentaires par la force, et surtout avec la Loi sur les Indiens, nous sommes devant l'obligation de trouver une nouvelle façon de vivre en communauté, dans un nombre limité de kilomètres carrés. Ayant très peu de ressources financières et encore moins d'infrastructures qui répondent adéquatement à nos besoins, notamment une structure pédagogique qui considère nos traditions millénaires, nous nous retrouvons dans une impasse. Le système actuel ne répond pas à nos principes et à nos valeurs. Comment allons-nous alors combiner nos valeurs Innu aux valeurs organisationnelles et institutionnelles? Quelle méthode serait la plus appropriée *pour nous*, les Innu, afin de faire respecter l'essentiel de ce que nous sommes, un peuple profondément lié à son territoire? Il existe des programmes scolaires, par exemple chez les Islandais ou les Norvégiens, où les structures pédagogiques sont

intimement liées à l'environnement, à la nature et où le taux de réussite des élèves est un des meilleurs au monde. Les enfants sont appelés à éveiller leur conscience à la science de la nature, aux animaux, à l'écologie, entre autres. Ces programmes scolaires ressemblent sensiblement à ce que nous prônons comme valeurs. Ne serait-il pas impératif d'intégrer cette notion de sensibilité à l'environnement dans nos principes modernes? Nous pourrions alors faire converger les systèmes les plus importants, et ce, pour la protection des ressources et de l'environnement. C'est une avenue parmi d'autres et, qui sait, ce pourrait être une solution durable pour nous tous.

○ ○ ○

Si ma mère était encore des nôtres, elle m'aurait certainement dit: «Ateni, matshi ku natamushu, tshe petan uishatshiminana, shash minuatsHEN» (Adéline, va cueillir les graines rouges, elles doivent être prêtes à être cueillies). Ma mère savait exactement quand les petits fruits étaient prêts à être cueillis. Comme ma mère, j'espère arriver à transmettre les valeurs de ma culture à mes enfants et petits-enfants. Pour y arriver, il nous faudra l'appui des nôtres mais aussi du système d'éducation et des dirigeants, et, pour que ma culture perdure, il nous faudra aussi la reconnaissance de sa valeur. Ma sœur et moi sommes conscientes que la tâche ne sera pas facile, mais nous croyons qu'avec le soutien et l'apport de chacun, le changement est possible. Nous croyons que les dirigeants peuvent faire preuve d'ouverture d'esprit et considérer la sagesse autochtone comme un fondement essentiel aux principes de toute forme de vie. Chaque nation fait partie de la diversité de ce monde auquel nous appartenons et chacun a la place qui lui est destinée. (L)

♦ **Adéline Basile** travaille au Conseil des Innu d'Ekuanitshit. Elle est directrice de l'habitation et des immobilisations de la communauté.