

LES SAISONS DU MODE DE VIE ATIKAMEKW!

Chez les Atikamekw, chacune des saisons s'accompagne de certaines activités et est l'occasion de développer une relation particulière avec la nature. L'année se divise ainsi en six saisons traditionnelles.

Les six saisons atikamekw

miroskamin	nipin	takwakin
<p>printemps (mai-juin)</p> <p>Mois de la floraison et où les oiseaux reviennent. C'est le temps de chasser, trapper et de pêcher.</p>	<p>été (juillet-août)</p> <p>Saison du bleuets, la pêche au filet et la chasse au petit gibier. C'est la saison de la cueillette des petits fruits.</p>	<p>automne (septembre-octobre)</p> <p>Les feuilles tombent des arbres et c'est le temps de pêcher la truite. Période de rut de l'orignal, chasse à l'orignal et fumage du poisson.</p>
pitcipipon	pipon	Sikon
<p>préhiver (novembre-décembre)</p> <p>C'est là où la neige revient et que les animaux construisent leurs abris. Saison de la trappe, fabrication de manteaux.</p>	<p>hiver (janvier-février)</p> <p>Saison de la pêche sous la glace, fabrication de raquettes et tannage de la peau d'orignal. Février est le mois des marmottes.</p>	<p>préprintemps (mars-avril)</p> <p>C'est la fonte des neiges, c'est le temps des sucres (sirop d'érable) et la fabrication de paniers d'écorce.</p>

La saison dans laquelle nous sommes actuellement est Takwakin. Les jours y sont de plus en plus courts et les feuilles se colorent et tombent des arbres. Cette période de l'année est la saison de la chasse à l'orignal et de la pêche au corégone, ce poisson blanc qui a donné son nom aux Atikamekw. La peau de l'orignal sert à faire de la babiche, les abats sont consommés immédiatement tandis que la viande est boucanée pour être conservée.

Pour en savoir davantage sur la culture atikamekw, allez sur ONIKAM-Espace culturel!

coopnitaskinan.com

