

JULIEN CABANA



LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE INQUIÈTE

Le projet pilote de commercialisation de viandes sauvages, pour les servir dans certains restaurants du Québec, a créé une véritable onde de choc dans le monde de la faune.

Depuis toujours, le commerce de la viande de gibier est interdit au Québec.

«Il est interdit de faire la vente, ou le troc, de la viande de gibier sauvage, explique le président du Syndicat des agents de protection de la faune, Paul Legault. Depuis de nombreuses années, nous menons des opérations anti-traçonnage qui visent à mettre fin aux activités de réseaux de vente de gibiers comme le chevreuil ou l'orignal. À quoi auront servi tous ces efforts si on légalise maintenant ce commerce? Personne ne nous a consultés pour savoir comment appliquer de telles mesures. Nous sommes dans le néant. Nous manquons déjà d'effectifs sur le terrain pour mener à bien nos tâches habituelles alors comment contrôler un tel commerce qui deviendrait légal.»

Dans le communiqué émis par le gouvernement pour annoncer le projet, il est question de normes précises, mais personne n'a donné de détails jusqu'à présent.

VIVE RÉACTION

La réaction des dirigeants de la Fédération québécoise des chasseurs et pêcheurs a été elle aussi très vive.

«Pour les chasseurs, la vente de gibier sauvage chassé, autre que le lièvre et l'ours présentement permis, n'est pas envisageable. Nous avons des inquiétudes concernant certains enjeux comme la sensibilité des populations sauvages et l'établissement de réseaux d'approvisionnement. Également, ce projet va à l'encontre du Modèle nord-américain de

la conservation de la faune qui indique entre autres que le gibier est un bien collectif et que lorsqu'il est chassé, il ne peut être vendu», a expliqué le directeur général Alain Cossette.

Rappelant que le fait de prétendre que plus de 70 % de la viande des gibiers récoltés au Québec est gaspillée est un mensonge éhonté qu'aucune statistique ni étude ne vient corroborer, Cossette a tenu à rappeler que les chasseurs savent apprêter leur gibier. «Notre fédération vend à sa boutique en ligne plusieurs livres de recettes élaborés par de vrais chasseurs. Ils apportent un grand soin au gibier récolté puisque cela représente leur plus grande récompense pour tous les efforts et l'argent investis.»

UNE GRANDE INQUIÉTUDE

Dans le projet annoncé, plusieurs grands principes ont été énoncés, mais dans les faits, personne ne sait encore comment cela va se traduire.

Il est question de contrôle du début à la fin, de traçabilité de la viande et autres mesures, mais aucune explication concrète n'accompagne ces annonces. Après vérifications, personne sur l'île d'Anticosti n'est au courant que quelqu'un, ou un groupe, va venir prélever des chevreuils pour les vendre à des restaurateurs qui les offriront à leurs tables.

Dans le passé, on a tenté une expérience de commercialisation avec le caribou du Grand Nord québécois. Ce fut un échec total avec comme résultat que d'importantes infrastructures mises en place pourrissent sur le terrain.

Avant de changer de façon aussi drastique les règles, il aurait fallu prendre le pouls de toutes les personnes intéressées qui ont travaillé à bâtir le monde de la faune au Québec au cours des dernières décennies.