

FICHE D'INFORMATION À L'INTENTION DES EXPLOITANTS

# LA VIANDE DE GIBIER SAUVAGE

Le dépouillement du gibier sauvage est une manipulation qui mérite toute notre attention.





La viande de gibier sauvage, tout comme la viande d'élevage, est une denrée très périssable qui peut contenir des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Les **abattoirs**, les **ateliers de charcuterie**, les **ateliers de découpe à forfait** et les **boucheries** de détail peuvent entreposer, découper et préparer des carcasses de gibier sauvage et remettre ensuite la viande aux chasseurs.

Aussi, il est maintenant possible de dépouiller une carcasse d'orignal, de cerf de Virginie, de caribou ou d'ours dans ces établissements. Ceux-ci doivent toutefois posséder les installations et l'équipement nécessaires pour offrir ce service, notamment :

- un local de dépouillement;
- une aire pour entreposer les déchets de dépouillement;
- un local frigorifique pour conserver les carcasses non dépouillées.

Il est essentiel de respecter les normes applicables et les conditions suivantes :

- Toutes les carcasses de gibier sauvage doivent être éviscérées et bien identifiées (espèce, chasseur et date), avant d'être apportées dans un établissement alimentaire;
- Les carcasses de gibier sauvage non dépouillées (avec la peau) ne doivent jamais être entreposées dans le même local frigorifique que la viande d'animaux d'élevage ou d'autres aliments;
- Les carcasses dépouillées (sans la peau) doivent être enveloppées avec du papier kraft et une étamine (« coton à fromage »). De plus, elles ne doivent pas entrer en contact avec de la viande d'animaux d'élevage ou d'autres aliments;
- La viande de gibier sauvage ne doit pas être préparée en même temps que la viande d'élevage ou d'autres aliments;
- Les installations et l'équipement doivent être nettoyés et assainis après le dépouillement ou la découpe de carcasses, ou encore après la préparation de viande de gibier sauvage;
- Il faut toujours préparer la carcasse ou la viande d'ours en dernier, juste avant le nettoyage et l'assainissement des lieux et de l'équipement;
- La viande doit ensuite être remise aux chasseurs. La vente est interdite;
- Si la viande entreposée ou préparée présente une anomalie, il faut en informer le chasseur.

En ce qui concerne la maladie débilitante chronique (MDC) des cervidés, aucun cas n'a été recensé parmi les cervidés sauvages à l'heure actuelle au Québec. La MDC n'est pas considérée comme une maladie transmissible à l'humain, mais, par mesure de précaution, il n'est pas recommandé de consommer ou d'utiliser les tissus d'un animal affecté. Pour en savoir plus sur cette maladie et sur d'autres maladies touchant les animaux sauvages, visitez le site Internet du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs : <https://mffp.gouv.qc.ca/la-faune/securite-sante-maladies/>.

Pour obtenir de plus amples renseignements ou pour consulter la « **Procédure de dépouillement du gibier sauvage** », communiquez sans frais avec le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, soit par téléphone au **1 800 463-5023** ou par courrier électronique à l'adresse suivante : [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca).