



L'avenir

Date: 26-04-2024

Page: 7

Periodicity: Daily

Journalist: Alain Wolwertz



publications: 6 : L'avenir - L'avenir Le Courrier - L'avenir Le Courrier de l'Escaut - L'avenir Le Jour Verviers - L'avenir Entre Sambre et Meuse - L'avenir Luxembourg

Crevettes et gibier plus vite dans les assiettes

ALAIN WOLWERTZ

CONSOMMATION

Crevettes, poissons, sangliers, lapins,... Le ministre Clarinval va faciliter la vente directe aux restaurants et commerces locaux.

Le ministre fédéral de l'Agriculture a signé cette semaine un arrêté royal qui permet de faciliter la vente de produits issus de la chasse et de la pêche aux restaurants et commerces locaux.

Bien qu'elle concerne autant le petit et le gros gibier que tous les produits de la pêche, cette mesure répond à une demande spécifique des restaurateurs ostendais concernant les crevettes. Ils souhaitent en effet pouvoir faire des préparations avec des crevettes venant directement du bateau, sans que celles-ci ne doivent subir une étape de contrôle à la criée. Ils ont été entendus puisque les pêcheurs pourront désormais vendre aux restaurateurs non plus 100kg mais bien jusqu'à 500kg de produits de la pêche sans demander d'agrément pour cette activité ni passer par la criée.

Mais ce qui est bon pour les crevettes l'est aussi pour les sangliers (et autres gibiers). Pour ces produits aussi les règles sont assouplies : le chasseur pourra désormais vendre directement deux grosses pièces de gibier au lieu d'une seule. Et pour le petit gibier, on passe de 10 à 20 pièces. Évidemment, on ne vend pas un sanglier de 100 kg à l'arrière d'un pick-up à la sortie d'un bois comme on peut vendre 3 kg de crevettes depuis un chalut amarré au port. Car dans tous les cas, la législation impose pour les sangliers abattus un test de dépistage de la trichine (un nématode vecteur d'une pathologie, la trichinellose). Y compris si l'animal est réservé à la consommation du chasseur lui-même (et ses proches). Et a fortiori s'il veut le vendre à un restaurant ou un commerce local.

Par facilité et pour ne pas assumer le coût de ce test, les chasseurs passent donc le plus souvent par un atelier agréé par l'Afsca pour écouler les sangliers.

Si la mesure du ministre Clarinval facilitera sans doute la vente directe du chasseur au restaurateur pour les chevreuils, lièvres, perdrix et au-

tres faisans, ce sera donc sans doute moins vrai pour les sangliers.

Il n'empêche, note Benoît Petit, le président du Royal Saint-Hubert Club de Belgique, que cela pourrait avoir un effet indirect mais positif sur... la surpopulation des sangliers.

« Comme les ateliers sont généralement fermés hors période de chasse, les chasseurs ne savent pas toujours quoi faire des sangliers qu'ils tirent (NDLR : selon certaines conditions le tir du sanglier est autorisé toute l'année), dit le patron des chasseurs. Cette mesure répond donc à cette difficulté en donnant la possibilité de vendre à des détaillants. Mais à condition qu'on

s'assure que les analyses obligatoires et la traçabilité restent assurées. »

Si c'est le cas, comme dit le souhaiter le ministre Clarinval, que ce soit pour les crevettes ou les sangliers, cette mesure pourrait « stimuler l'économie locale » tout en offrant « de nouvelles opportunités au consommateur de profiter d'une consommation locale de qualité ». À noter que la mesure concerne aussi les lapins et volailles d'élevage (20 pièces maximum) dont la vente directe aux restaurants n'était pas possible jusqu'à présent.



La mesure du ministre Clarinval répond à une demande pressante des restaurateurs ostendais pour les crevettes.