



Vente directe de la viande de gibier : entre progrès et controverses

LUXEMBOURG

La nouvelle circulaire sur la vente directe de la viande de gibier divise. Entre opportunités pour les chasseurs et craintes sanitaires pour certains acteurs. **PAGES 12 & 13**



BREZJAK / STOCK-ADRE.COM

Vente de gibier du chasseur au bou cher: entre opportunités et craintes

CHASSE

La nouvelle législation belge autorisant la vente directe de viande de gibier du chasseur au commerçant crée débat. Si elle offre des opportunités aux chasseurs et bouchers, elle suscite aussi des inquiétudes sur l'aspect sanitaire et la traçabilité.

NICOLAS GUIDI

La récente modification de la législation qui autorise les chasseurs à vendre directement leurs venaisons à des tiers comme les bouchers ou les restaurateurs suscite un débat entre les professionnels du secteur. Si certains y voient une évolution bénéfique pour la filière, d'autres craignent des impacts sanitaires et économiques non négligeables. Philippe Bouillon, boucher à La Roche-en-Ardenne, coprésident de la fédération nationale des bouchers-charcutiers-traiteurs de Belgique et président des bouchers de la province de Luxembourg, se félicite de cette réforme. « Cette législation officialise et régleme une pratique qui, auparavant, se faisait parfois de manière clandestine », explique-t-il. Les nouvelles règles permettent aux chasseurs de vendre, dans des quantités limitées, leurs carcasses direc-

tement aux professionnels.

Une avancée pour les chasseurs et les bouchers

Un article datant de novembre 2024, paru dans la revue *Chasse et Nature* du Royal Saint-Hubert Club de Belgique, détaille les nouvelles règles sur la cession directe du gibier par les chasseurs. Les carcasses de petit gibier (non dépouillées et non éviscérées) et de gros gibier (non dépouillées, mais éviscérées) peuvent être cédées, mais la découpe avant la cession est interdite.

Chaque chasseur peut céder jusqu'à 2 pièces de gros gibier (chevreuil, biche, sanglier...) et 20 pièces de petit gibier (canard, faisan...) par période de 6 heures de chasse sur un même terrain.

Une personne formée (appelé « PF ») doit examiner le gibier, fournir une déclaration signée et signaler tout risque

sanitaire. En cas de doute, le gibier doit être envoyé vers un établissement agréé pour une expertise. Pour les sangliers, un dépistage des trichines (NDLR : des vers parasites potentiellement mortels pour l'homme) est obligatoire, et la viande ne peut être consommée ou commercialisée qu'après un résultat négatif. Si un risque est confirmé, la cession directe est interdite. Selon M. Bouillon, ces changements répondent à une demande des chasseurs, qui estimaient que les prix proposés par les centres de collecte agréés étaient trop bas. « Cela rééquilibre un peu les choses. Tant que la législation est respectée, le risque sanitaire est faible », assure-t-il, tout en soulignant que les viandes de gibier doivent toujours faire l'objet d'une vigilance particulière.

Les inquiétudes de certains

En revanche, Olivier Pierre, responsable du Fumet des Ardennes (l'un des quatre établissements de traitement du gibier en province de Luxembourg) est plus sceptique. « Le gibier est une viande extrêmement sensible. Les analyses révèlent souvent plus de bactéries que sur d'autres viandes, comme le porc », avertit-il. Ce professionnel regrette que cette législation favorise des pratiques qu'il juge risquées pour la santé publique. Selon lui, entre la législation sur le papier et les actes sur le terrain, ce n'est malheureusement pas toujours la même chose. Par ailleurs, M. Pierre pointe un problème de traçabilité. La vente directe pourrait ouvrir la porte au braconnage. « On peut acheter un animal via une chasse légale, mais rien n'empêche que d'autres carcasses issues du braconnage s'ajoutent. Qui pourra le vérifier ? », s'interroge-t-il.

Il souligne également une incohérence : « En tant qu'agriculteur, je ne peux pas abattre un mouton dans une pièce dédiée au sein de ma ferme, même si elle

est conçue pour cela. Pourtant, une carcasse de sanglier, qui a vécu en pleine forêt dans un milieu naturellement rempli de bactéries, peut être acheminée dans une boucherie où tout est censé être stérile. Cette différence de traitement est difficile à comprendre. »

Chaque chasseur peut céder jusqu'à 2 pièces de gros gibier (chevreuil, biche, sanglier...) et 20 pièces de petit gibier (canard, faisan...) par période de 6 heures de chasse sur un même terrain.

PROLONGATION DE LA CHASSE

Notons, pour terminer, que la semaine passée en commission agriculture, ruralité du parlement wallon, la ministre Anne-Catherine Dalcq a expliqué son intention de prolonger la chasse aux sangliers, cervidés non-boisés et petits cerfs jusqu'au 31 janvier 2025. Les retards dans les plans de tir aux cervidés ainsi que les difficultés à réaliser les objectifs de tir de sangliers expliquent cette proposition. Celle-ci doit néanmoins encore faire l'objet de l'avis de la section « chasse » du pôle « ruralité » avant d'être confirmée en deuxième lecture dans un arrêté du gouvernement wallon qui devrait être signé vers la mi-décembre. **P.H.C.**

Le Royal Saint-Hubert Club est lucide

Maximilien Hayez, secrétaire général du Royal Saint-Hubert Club de Belgique (RSHCB), met en avant plusieurs aspects clés concernant la nouvelle législation relative à la traçabilité et à la vente des animaux issus de la chasse. Il souligne que « *la question sanitaire est centrale parce qu'aujourd'hui il doit y avoir une traçabilité des animaux* ». Il insiste sur le fait qu'une personne formée par l'Afsca (NDLR : la fameuse « PF ») examine les animaux pour certifier leur conformité lors d'une chasse.

Toutefois, M. Hayez reconnaît que cette possibilité pourrait augmenter le risque

de braconnage, une préoccupation non négligeable, déjà évoquée par M. Pierre. Il affirme également que les établissements de traitement restent essentiels pour garantir une qualité optimale de la venaison mise sur le marché, tout en précisant que cette nouvelle législation pourrait s'appliquer principalement aux chasses où le faible nombre d'animaux rend la livraison à ces centres moins rentable. « *Le monde de la chasse a besoin d'eux* », conclut-il, en soulignant une complémentarité indispensable entre chasseurs et établissements de traitement. **N.G.**

Les établissements de traitement du gibier réagissent

Dans un communiqué, les quatre établissements de traitement du gibier en province de Luxembourg (le Fumet des Ardennes, Belgibier, la Maison Protin et Socardenne Alimentation) ont réagi. Deux autres établissements (Condroz gibier et Chabotviande) qui traitent également de la viande issue de la province de Luxembourg, se joignent aussi à leurs confrères luxembourgeois.

Les ateliers de traitement du gibier dénoncent des contrôles sanitaires de plus en plus stricts imposés par l'Afsca, qui nécessitent des investissements conséquents. Ces structures, ne fonctionnant que trois mois par an, subissent un impact direct sur leurs prix de vente. De plus, « *un tiers du gibier abattu en battue ne passe*

pas par les ateliers de gibier », en particulier les sangliers, ce qui pose un « *réel problème sanitaire* », car ils ne sont pas analysés pour la trichine. Dans les ateliers agréés, un processus rigoureux est mis en place : « *le gibier est inspecté une première fois au chargement* », puis au réfrigérateur par un vétérinaire qui prélève un échantillon pour détecter la trichine. Une fois les résultats reçus, le gibier est pelé, inspecté, et les carcasses problématiques sont saisies. Les étapes suivantes incluent des contrôles multiples lors de la découpe et du désossage, et « *tous les déchets sont évacués par des professionnels* ».

Malgré ces précautions, les établissements reconnaissent que « *la viande de gibier est, au niveau sani-*

taire, une viande plus à risque qu'une viande de porc ou de bœuf ». En outre, un tiers de cette viande échappe au principe fondamental de traçabilité, ce qui soulève de « *grandes questions sur la validation des textes actuellement en vigueur, aussi bien sur l'aspect sanitaire* ».

À titre indicatif, pour un établissement de traitement du gibier, on estime que les coûts pour l'analyse de la trichine, l'évacuation des déchets et les frais relatifs à l'Afsca sont estimés à environ 20 000 euros par an. Des sources nous signalent aussi que certaines personnes au sein de l'Afsca (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire qui veille à la bonne application de ces mesures), seraient fortement dubitatives face à cette nouvelle législa-

tion ; qui est en réalité une circulaire venant compléter un arrêté royal datant de 2014.

Aline Van de Broeck, porte-parole de l'Afsca, tient à préciser : « *Nous ne sommes pas le législateur ; il ne nous appartient pas de commenter. Il va de soi que le respect des exigences légales sera toujours vérifié par nos contrôleurs/inspecteurs Afsca lors de nos contrôles* », a-t-elle ajouté. « *La législation européenne prévoit que les États membres peuvent accorder des assouplissements aux producteurs primaires qui vendent des quantités limitées de leurs produits directement aux consommateurs. Ces assouplissements font donc partie de l'arrêté royal de 2014. Le texte actuel de cet AR ne va pas au-delà de ce que l'Europe permet* », termine Aline Van Den Broeck. **N.G.**

Une qualité en jeu ?

Un autre point de désaccord porte sur la qualité des viandes. Alors que Philippe Bouillon estime que cette réforme permettra une offre locale et potentiellement meilleure, Olivier Pierre craint que la qualité ne soit compromise. *« Je suis convaincu qu'avec le temps, les consommateurs seront déçus. Les prix vont baisser. Et dans cinq ans, je pense que la consommation de gibier aura diminué »*, prédit-il.

Cette législation, active depuis l'été 2024, divise donc les acteurs du secteur. Si elle donne aux chasseurs davantage de marge de manœuvre et simplifie l'accès à la venaison pour les artisans bouchers et restaurateurs, elle soulève des interrogations légitimes sur la traçabilité et la sécurité alimentaire. Le défi sera de garantir un équilibre entre les opportunités offertes et les impératifs sanitaires, sous peine de voir se dégrader la confiance des consommateurs dans une viande traditionnellement prisée. **N.G.**



La viande de sanglier, une denrée particulièrement à risque, doit faire l'objet d'analyses avant d'être consommée.



Cette réglementation est saluée par les chasseurs.