



Portail Québec

## Souveraineté alimentaire : notre héritage culinaire au menu - Québec ouvre la voie à une nouvelle aventure gastronomique

MONTRÉAL, le 23 févr. 2014 /CNW Telbec/ - Le ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs, M. Yves-François Blanchet, et le ministre délégué au Tourisme, M. Pascal Bérubé, ont annoncé aujourd'hui la mise en œuvre d'un projet pilote visant à permettre à des restaurants gastronomiques du Québec de servir du gibier sauvage durant la période de la chasse. Ce projet pilote sera lancé dès l'automne 2014.

Un comité d'experts composé notamment de chefs propriétaires et présidé par M. Normand Laprise, chef propriétaire du Toqué! et chevalier de l'Ordre national du Québec, veillera à l'élaboration et à la bonne marche de ce projet auquel sont associés le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs et Tourisme Québec.

### Patrimoine alimentaire

« La chasse et la consommation de gibier sauvage sont intimement liées à notre histoire et à notre patrimoine alimentaire. Il est maintenant temps d'évaluer de façon sérieuse et rigoureuse la possibilité d'offrir certaines viandes sauvages dans nos grands restaurants durant la période de la chasse et de piégeage. Nous franchissons aujourd'hui une étape déterminante en nous associant à certains des meilleurs chefs du Québec dans le cadre d'un projet novateur qui répondra aux besoins exprimés par les restaurateurs, mais aussi aux exigences des consommateurs », a déclaré le ministre du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs.

Le projet pilote vise, dans sa première phase, à offrir une quantité limitée de viande de cerf de Virginie, de lièvre d'Amérique et de quelques autres espèces chassées ou piégées au Québec. Le projet sera d'abord mené dans dix établissements de Montréal, de Québec, du Bas-Saint-Laurent et de Charlevoix. Selon l'analyse et l'évaluation de l'expérience, d'autres établissements s'ajouteront lors de phases subséquentes.

Un suivi étroit sera effectué à chacune des étapes menant du chasseur à l'assiette servie par le restaurateur, que ce soit la capture, le transport, la découpe, l'emballage, l'étiquetage, la réception des viandes ou leur préparation. Par ailleurs, une attention particulière sera portée au retraçage des animaux et à la traçabilité des produits qui seront servis.

« Avec la mise en œuvre de ce projet pilote, le Québec sera l'un des premiers États d'Amérique du Nord à offrir le gibier sauvage dans ses restaurants gastronomiques. Ce produit d'appel touristique majeur viendra enrichir le tourisme gourmand et permettra aux visiteurs de vivre une expérience authentique issue des traditions du Québec », a affirmé le ministre Pascal Bérubé.

### Respect des objectifs de protection

« Le projet pilote annoncé aujourd'hui prévoit des balises et des règles qui nous permettront d'éviter tout impact significatif sur les populations de gibier sauvage. De grands efforts sont déployés chaque année pour assurer une saine gestion des populations fauniques. Je suis convaincu que si nous faisons les choses correctement, une telle pratique est conciliable avec nos objectifs de conservation et de mise en valeur de la faune. Finalement, ce projet sera réalisé dans le respect des plus hauts standards en vigueur au Québec en matière d'hygiène et d'innocuité des aliments », a souligné le ministre Yves-François Blanchet.

L'un des objectifs du projet pilote, dans une phase subséquente, est d'offrir une plus grande quantité de gibier. L'introduction de nouvelles espèces dans le cadre du projet devra par ailleurs être guidée par la surabondance de certaines populations fauniques.

### Source et information :

Valérie Noël-Létourneau  
Attachée de presse  
Cabinet du ministre délégué au Tourisme  
Tél. : 418 956-1933

Catherine Salvail  
Attachée de presse

Cabinet du ministre du Développement durable,  
de l'Environnement, de la Faune  
et des Parcs  
Tél. : 418 521-3911



© Gouvernement du Québec, 2014