

Contamination au plomb ou pas?

Il y a quelques mois, la nouvelle concernant les dangers de la contamination de la viande de gibier par l'utilisation de munitions au plomb avait soulevé plusieurs inquiétudes chez bien des gens. Aujourd'hui, en consultant le rapport synthèse émis par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) à la suite de son étude, on peut constater qu'il y a eu plus de peur que de mal.

Dans la mise en contexte et la description du projet de recherche, on peut lire «que suite aux résultats des plus récentes études scientifiques, les autorités sanitaires sont dans l'impossibilité de fixer un seuil concernant les effets sur la santé en relation avec l'exposition au plomb».

La méthodologie

Pourtant, dans son rapport préliminaire, l'INSPQ estimait que l'ingestion du plomb dans la viande de gibier pouvait occasionner des problèmes cardiovasculaires, rénaux, hématologiques, immunologiques, musculo-squelettiques et même au niveau du système reproducteur. Il y avait de quoi paniquer. C'est finalement ce que l'organisme québécois cherchait à prouver même après que des études scientifiques faites un peu partout dans le monde n'eurent pas donné de résultats en ce sens.

Au Québec, plus de 285 000 personnes chassent le gros gibier, à savoir le chevreuil (Cerf de Virginie) et l'orignal. Annuellement, il se prélève plus de 65 000 bêtes pour les deux espèces.

Malgré ces chiffres impressionnants, les spécialistes ont cru bon de faire un échantillon de 1172 chasseurs seulement, auprès de ceux de 18 ans et plus qui avaient prélevé un orignal ou un chevreuil en 2013. Au total, 429 chasseurs seulement ont répondu. Parmi eux, 74 % disaient utiliser de la munition avec des boulets de plomb.

Parallèlement, on a procédé à des études sur seulement 80 échantillons de viande de chevreuil et d'orignal.

Dans les conclusions, on n'a pu prouver qu'il y avait des dangers sévères, mais plutôt que «la consommation de viande de cervidés abattus avec des munitions contenant du plomb, est susceptible d'augmenter l'exposition au plomb au-delà des doses associées à des effets SUBTILS sur la santé.»

Respecter son gibier

Il n'y a pas beaucoup de certitudes dans ce genre de conclusion. La majorité des chasseurs (71 %) ayant participé à l'étude ont affirmé que la consommation de viandes de leurs gibiers abattus avec des munitions contenant du plomb était sécuritaire dans 41 % des cas et très sécuritaire dans 30 %, pour la santé

Personnellement, je considère que l'on peut éviter bien des problèmes en respectant en tout temps la viande du gibier abattu. Aussitôt la bête abattue, il faut l'éviscérer le plus rapidement possible, dans des conditions hygiéniques maximales. Il faut conserver la viande comestible, dans les meilleures conditions possible. Le nettoyage de l'orifice où a eu lieu l'impact du coup de feu est aussi primordial. Il ne faut pas avoir peur d'enlever de la viande au besoin, de faire un bon ménage avant d'apporter sa bête chez le boucher. Comme dans la majorité des cas les amateurs de chasse vont faire porter leur coup de feu dans les parties vitales, là où il n'y a aucune viande à consommer, les chances de contaminer les parties plus préférées sont plutôt minces. Tout doit se faire rapidement, proprement, dans le respect de l'animal.

Rappelez-vous toujours que vous allez consommer cette viande avec votre famille et vos amis.

Même s'ils n'ont pas réussi à obtenir de conclusions hors de tout doute, les spécialistes de l'Institut continuent de marteler qu'il faut diminuer sa consommation de viande et trouver une solution de rechange avec des munitions faites dans d'autres matières. Mais en attendant, les effets néfastes sur la santé ne sont pas prouvés.