

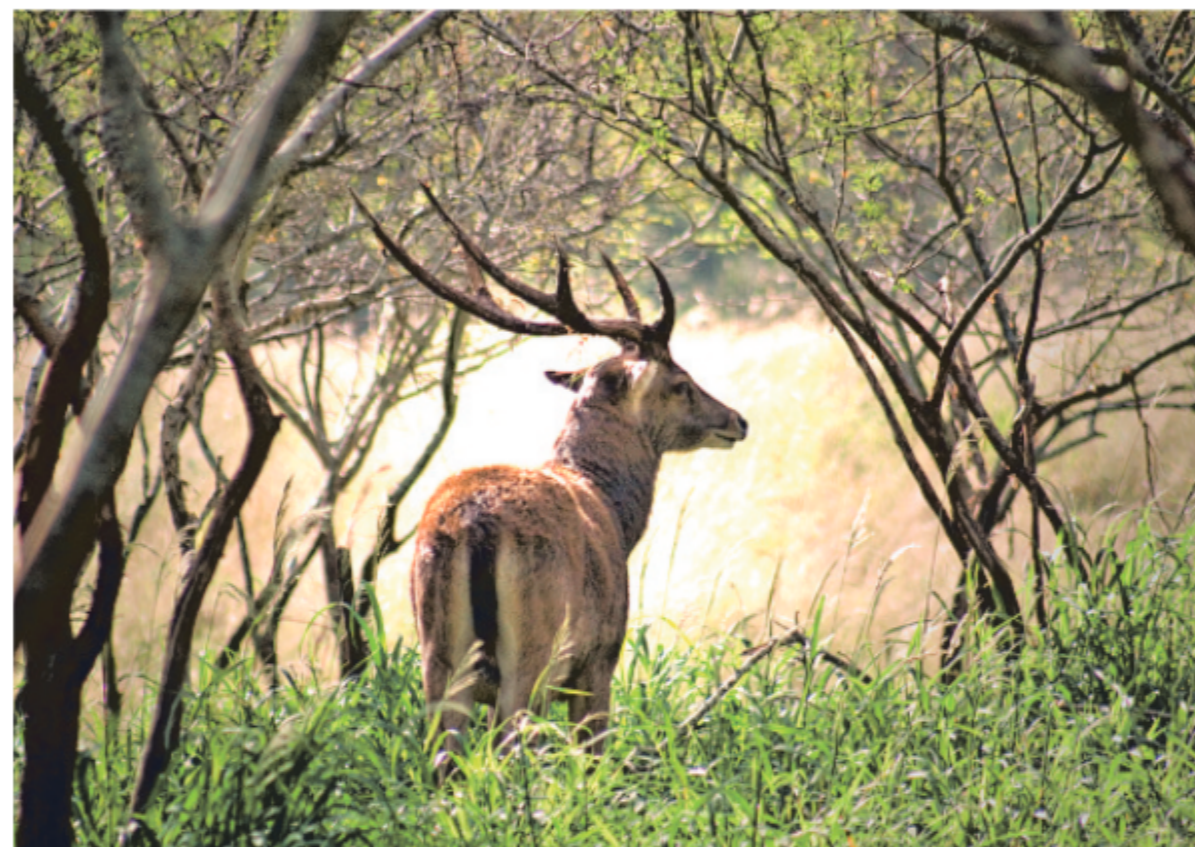
**15 %** Le cerf représente 15 % de la consommation totale de viande chez un Calédonien. La consommation calédonienne moyenne de viande, hors cerf, est de 13 480 tonnes.

**71 %** des personnes qui consomment du cerf déclarent qu'il provient de la chasse. 13 % des consommateurs ne connaissent pas l'origine de la viande.

**1 500 à 2 000** francs le kilo, c'est le prix du cerf d'élevage que l'on peut trouver dans les boucheries. C'est plus abordable que le bœuf ou l'agneau.

« Il ne s'agit pas d'éradiquer le cerf mais de contenir sa population. »  
Raphaël Billet, projet Rescue

## Le cerf sauvage à la



Le cerf sauvage, bientôt sur les étals ? Une étude met en avant les bénéfices et les risques de cette « libéralisation de la viande de chasse ». Archives LMC

L'idée n'est pas neuve mais, pour la première fois, une étude de 138 pages, à laquelle *Les Nouvelles* ont eu accès, met en avant la faisabilité et les impacts économiques d'une commercialisation de la viande de cerf chassée. Et comment « cette libéralisation du marché » pourrait être un mécanisme incitatif à la régulation de cette espèce envahissante.

Par Jean-Alexis Gallien-Lamarche

Le sol est à nu. Et les rares plantations dévastées. À une dizaine de kilomètres du village de Touho, après avoir dépassé le pont de la Tiponite, la tribu de Tiwaé se dévoile. Et les cultures de Jean avec. L'homme doit composer avec les espèces envahissantes. La tâche est ardue. « Les cerfs mangent les feuilles des champs, les cochons labourent les sols et mangent les racines, ils ne laissent rien sur leur passage », confie Jean. Chaque année, les pouvoirs publics dépensent des sommes folles (2,2 milliards de francs entre 2009 et 2013) pour lutter contre les espèces invasives (dont 55 % pour le cerf et le cochon). Et pourtant, le nombre de cervidés ne cesse de croître et ceux-ci causent des dégâts irréversibles. Outre la prime à la mâchoire, quel est l'outil qui pourrait inciter à l'effort de chasse ? Contribuer à une meilleure régulation de la population de cerfs ? La question est posée. Aurélie Ghysels,

agronome de formation, aujourd'hui consultante, a peut-être la réponse : la commercialisation de la viande de cerf sauvage en circuit court.

### AUGMENTER L'EFFORT DE CHASSE

Elle n'a rien inventé, le débat est sur la table de la filière depuis plus d'un demi-siècle. Mais l'étude de 138 pages qu'elle a coordonnée pour le compte du projet Rescue\* sur la valorisation de la viande de cerf de chasse n'a pas

« Les conditions sont trop restrictives et ne permettent pas le développement du circuit court »

d'équivalent. « Il n'y avait jamais eu de modélisation économique sur ce que pourrait donner la commercialisation du cerf sauvage. L'idée est simple : il faut augmenter la pression sur la population de cerfs pour diminuer l'impact sur l'agriculture, les champs des tribus, les ressources en eau ou les écosystèmes. Est-ce qu'on ne peut donc pas augmenter l'effort de chasse en le rendant plus attractif par une valorisation écono-

mique ? », introduit Raphaël Billet, coordinateur du projet Rescue\* à la Communauté du Pacifique. Le cerf, les Calédoniens s'en procurent de deux manières. D'après l'étude, il y a la filière formelle (cerfs d'élevage) qui serait inférieure à 10 % du total de la viande de cerf échangée avec une moyenne annuelle de 150 tonnes (soit 7 500 cerfs). La filière dite informelle (la chasse) pèse, en revanche, beaucoup plus lourd avec, en moyenne, 2 300 tonnes par an soit près de 115 000 cerfs. « Depuis 2010, une délibération encadre la collecte, le traitement et la mise sur le marché de la viande sauvage. Mais les conditions, notamment au niveau des règles d'hygiène, sont très restrictives et ne permettent pas le développement du circuit court. Autrement dit, du chasseur au consommateur », développe Aurélie Ghysels. Quatre ans plus tard, un projet de modification de cette délibération était dans les tuyaux. Mais ce projet, qui visait à simplifier les normes sanitaires, a capoté au dernier moment, faute de consensus, les éleveurs craignant un apport massif

de viande de cerf sauvage sur le marché existant.

### « PAS D'OBSTACLES SANITAIRES »

« Le potentiel de valorisation du cerf sauvage dépend du degré de la réglementation appliquée », peut-on lire dans l'étude. « Plus la réglementation est souple, plus le chasseur est incité à valoriser sa viande au-delà de sa propre consommation et des dons à sa famille ou à ses amis », poursuit Aurélie Ghysels. Raphaël Billet en est convaincu, « il n'y a pas d'obstacles sanitaires, juridiques et économiques insurmontables à une libéralisation de la viande de chasse ».

Ce filon à exploiter ferait-il des perdants ? D'après les travaux, seuls les producteurs de viande de cerf d'élevage pourraient subir une concurrence.

« Est-ce qu'on ne peut pas augmenter l'effort de chasse en le rendant plus attractif ? »

Mais la demande est forte : « la consommation est actuellement limitée par les

difficultés d'accès aux produits. Il conviendrait d'augmenter le niveau de prélèvement de 35 %, ce qui représente 35 000 cerfs, pour assouvir la demande ». Cette « libéralisation de la viande de chasse » profiterait notamment aux chasseurs - l'étude suggère que ceux-ci ne doivent pas être considérés comme des « professionnels », au risque de tomber sous le coup « de sanctions de droit pénal » - et pourrait intéresser les tribus. Seulement 4 % des produits de chasse prélevés en milieu tribal sont commercialisés. Sur les 96 % restants, la moitié est dédiée aux dons et à la coutume. « Au total, nous estimons que le volume de la demande sur le marché formel pourrait atteindre 1 805 tonnes sous l'hypothèse d'une libéralisation de la viande de chasse », conclut l'étude. Qui n'omet pas de rappeler, si libéralisation il y a, « l'augmentation des recettes liées aux taxes à la consommation ».

\*Rescue : Restauration des services écosystémiques et adaptation au changement climatique

## conquête de nos étals ?

« Le cerf a un impact considérable sur l'environnement »

AURÉLIE GHYSELS, AGRONOME DE FORMATION, CONSULTANTE ET COORDINATRICE DE L'ÉTUDE

**Les Nouvelles calédoniennes : Pouvez-vous nous présenter l'étude qui sera restituée aujourd'hui à la CPS ?**

L'étude a été lancée en novembre dernier et a rassemblé un expert juriste, un docteur en économie puis toute une équipe qui s'est chargée de récolter des données sur la filière... Ce fut un très gros travail ! Tout part du projet Rescue (pour Restauration des services écosystémiques et adaptation au changement climatique) qui a trait, notamment, à la régulation du cerf et du cochon. L'objectif était de réaliser une étude sur les perspectives de valorisation du cerf sauvage et d'identifier un mécanisme de financement de la régulation. Il fallait ainsi mettre en avant les éléments économiques et juridiques à la possibilité d'une commercialisation de la viande de cerf de chasse.

**Le cerf est considéré comme une espèce envahissante. Les pouvoirs publics dépensent des millions pour réguler la population de cervidés...**

En effet, les dépenses liées aux espèces exotiques envahissantes s'élèvent à plusieurs milliards de francs dont une grande partie concerne le cerf et le cochon. Le cerf a un impact considérable sur l'environnement, sur les ressources en eau, sur les captages d'eau potable, sur le couvert végétal dans les forêts... Il fait mal aux agriculteurs,



Agronome de formation, Aurélie Ghysels a piloté l'étude sur les possibilités de commercialisation locale de cerf issu de la chasse. Photo Cyril Terrien

il saccage les champs, les cultures.

**L'étude s'est donc intéressée à la possibilité d'une commercialisation du cerf de chasse ?**

Cela fait bien longtemps que l'on parle de commercialiser la viande de cerf sauvage. En 2010, il y a eu un projet de délibération qui cadrait la collecte, le traitement et la mise sur le marché de la viande de cerf de chasse. Mais cette délibération

comporte de nombreuses conditions restrictives et ne permet pas le circuit court. Autrement dit, du chasseur au consommateur.

**Vous avez privilégié trois scénarios dans vos travaux...**

Nous avons effectivement réalisé des modélisations économiques. On a voulu représenter une libéralisation, plus ou moins contraignante pour le chasseur. Notam-

ment sur le plan sanitaire. Plus l'accès au marché sera contraignant, moins le chasseur sera enclin à y participer.

**Les Calédoniens consomment-ils beaucoup de cerf ?**

Le cervidé représente un peu plus de 15 % de la consommation totale de viande chez les Calédoniens. C'est déjà pas mal. (Rires.) On remarque que la population a, à sa disposition, deux filières pour le cerf : l'une est « formelle » (cerfs d'élevage) et l'autre « informelle », c'est-à-dire via la chasse ou le don. Sur le Caillou, 51 % de la viande de cerf est autoconsommée et 44 % fait l'objet de dons ou d'achat dans un cercle familial ou amical.

**Quelles conséquences pourraient avoir votre étude ?**

Ces travaux ont été menés pour éclairer les politiques, les collectivités mais aussi les acteurs de la filière viande. Qu'ils puissent s'appuyer sur des bases de données, des modélisations économiques. Cela fait dix ans que l'on parle de la valorisation du cerf sauvage : il y a de nombreux acteurs concernés et qui ont des intérêts propres. On voulait ainsi mettre en avant, de manière chiffrée et objective, les arguments économiques et juridiques pour que les décideurs puissent prendre une décision en connaissance de cause. Et qu'ils connaissent les effets induits de l'ouverture du marché.

REPÈRES

**Le cerf et le Caillou, une histoire qui date**

Le cerf rusa, aussi appelé cerf de Java, a été introduit en 1870. Le gouverneur de l'île de Java avait, à l'époque, offert une douzaine de spécimens à l'épouse de son homologue en Calédonie. Il faut croire que l'espèce s'est bien acclimatée au pays puisque la population est aujourd'hui estimée entre 250 000 et 350 000 cerfs. De par sa prolifération, il est depuis considéré comme une espèce envahissante.

**Cerf d'élevage : la filière se structure**

Depuis le début des années 90, « cerf d'élevage » rime avec Damien De Jong. La société basée à Strasbourg est le principal acheteur de cerf d'élevage sur le Caillou, profitant ainsi des meilleurs morceaux, à destination des marchés français et allemand. Mais la donne a changé. Le cerf d'élevage se cherche désormais une place dans les boucheries du pays. La filière s'est engagée à augmenter la mise sur le marché local de viande de cerf d'élevage via plusieurs actions de promotion notamment la création d'un logo. De l'avis des bouchers, le cerf d'élevage, qui a eu le temps de mûrir, est une viande très tendre, peu grasse et qui se cuisine très facilement. En 2016, près de 6 000 cerfs d'élevage ont été abattus par l'Ocef. Les éleveurs ont pour objectif un approvisionnement constant à l'Ocef qui table sur 110 abattages par semaine à l'année.