

Chasser intelligemment

Guide pour une chasse sûre et responsable au Yukon



Contenu :

- Éthique du chasseur
- Matériel indispensable
- Maniement sécuritaire des armes à feu
- Conseils de chasse au gros gibier
- Éviscération du gibier
- Gestion de la faune au Yukon

**Yukon**



2021

ISBN : 978-1-55362-885-9

**Sauf indication contraire, toutes les photos et illustrations :
© Gouvernement du Yukon.**

Photo de la couverture : Maya Poirier, instructrice de chasse,
ramène les chevaux au bercail après une expédition.

Photo de Sam Richardson.

Illustrations des zones vitales (pages 14 à 26), adaptées de
*The Perfect Shot, North America: Shot Placement for North
American Big Game* de Craig Boddington (Safari Press, 2002).

Chasser intelligemment

La chasse occupe une place importante dans la vie de nombreux Yukonnais et elle fait partie intégrante de la culture et du mode de subsistance des peuples autochtones du Yukon depuis des milliers d'années. La chasse peut demander beaucoup de temps, de réflexion et de ressources. De la planification de l'expédition jusqu'à l'arrivée sur le terrain, l'éviscération, le transport, l'utilisation et le partage de la viande, la chasse exige un véritable engagement.

Vous trouverez dans ces pages de l'information et des conseils utiles pour vous assurer une chasse fructueuse et en toute sécurité. Vous y trouverez des renseignements importants qui ne sont pas abordés dans le *Guide de la chasse*, entre autres :

- les préparatifs de la chasse;
- des conseils d'entretien de l'équipement;
- les comportements à privilégier;
- des instructions pour l'éviscération;
- et bien d'autres sujets.

Soyez prêt

Le meilleur conseil que nous puissions vous donner est de bien vous préparer! En tant que chasseur, le sens moral et la loi vous commandent d'utiliser votre arme à feu de façon sécuritaire et d'abattre l'animal rapidement et à coup sûr. Vous avez également le devoir de ne gaspiller aucune viande et d'en assurer la conservation à votre retour à la maison.

Soyez prêt à toute éventualité, pas seulement à récolter une bête : n'oubliez pas d'apporter votre équipement de sécurité et le nécessaire pour camper pour la nuit.

Une bonne planification, une bonne préparation physique et mentale et le bon équipement : voilà ce qu'il faut pour s'assurer une expérience de chasse des plus agréables.

N'oubliez pas de lire ou de relire les règlements de chasse.

Des changements sont apportés aux règlements chaque saison. Procurez-vous un exemplaire du dernier **Guide de la chasse au Yukon** dans un bureau du ministère de l'Environnement ou téléchargez-le au yukon.ca/fr/chasse. Ce guide, mis à jour chaque année, contient de l'information sur les permis, les sceaux, les limites de prises et les règles à respecter.



Tétras dans un arbre.

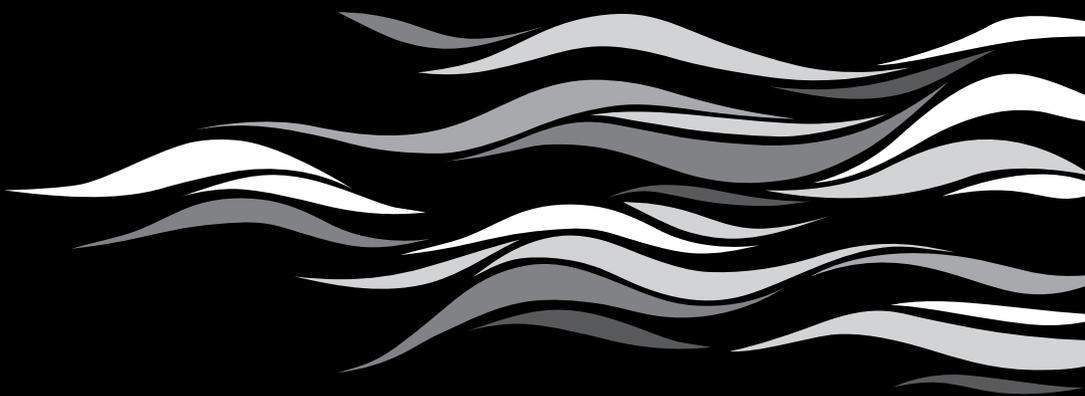


Table des matières

L'éthique du chasseur	2
Matériel indispensable	5
Armes à feu.....	8
Chasse et sécurité.....	11
Ours et sécurité.....	12
Profils des espèces de gros gibier	14
Ours noir	14
Grizzli	15
Caribou	16
Cerf mullet.....	18
Wapiti	19
Orignal.....	20
Chèvre de montagne.....	21
Mouflon	23
Bison des bois	26
Éviscération du gros gibier	28
Éviscération du petit gibier et du gibier à plumes.....	36
Soin de la viande	38
Chasse et santé	40
Perspective des Premières nations	43
Gestion de la faune au Yukon.....	48
Espèces aquatiques envahissantes.....	52
Coordonnées du ministère de l'Environnement.....	53



L'éthique du chasseur

Être chasseur, c'est notamment avoir la responsabilité de préserver les populations de gibier pour que les chasseurs des générations futures puissent à leur tour chasser de façon responsable. Or, pour préserver les populations d'animaux sauvages, il nous faut donner l'exemple.

L'éthique du chasseur commande que l'on respecte les animaux, les gens, la terre et les règles de gestion de la faune.

Éducation à la chasse

Les Yukonnais nés après le 1^{er} avril 1987 doivent suivre un cours d'éducation à la chasse avant de pouvoir obtenir leur permis de gros gibier. Ce cours, gratuit, traite des principes de la chasse éthique. Même s'il n'est pas obligatoire pour tous, ce cours est offert à tous les Yukonnais. Visitez le yukon.ca/fr/inscription-cours-education-chasse pour en savoir plus sur le cours *Pratique et éthique de la chasse* et sur les modalités d'inscription.

Éthique du chasseur : les principes de base

Se respecter

- Préparez votre chasse : prévoyez le bon équipement, exercez-vous à la survie en forêt et connaissez les techniques de secourisme en milieu sauvage.
- Ne consommez ni drogues ni alcool quand vous chassez ou maniez une arme à feu.

Respecter tous les animaux

- Tuez l'animal rapidement et à coup sûr.
- Ne prenez que ce dont vous avez besoin et utilisez tout ce que vous prenez.
- Si vous blessez un animal, faites tout votre possible pour l'achever.
- Si vous tuez un animal, faites tout votre possible pour le récupérer.
- Exercez-vous aux bonnes méthodes d'éviscération. Évitez tout contact entre la viande et la saleté et ne la laissez pas se gâter.
- Il est illégal de gaspiller la viande du gibier à plumes, du petit gibier et de la plupart des espèces de gros gibier. Par gaspillage, on entend le fait de l'abandonner aux charognards ou de la laisser pourrir sur place, de la donner à des animaux de compagnie, de jeter de la viande brûlée par la congélation, d'en jeter pour faire de la place dans son congélateur ou de s'en servir comme appât.

- Gardez votre campement propre et rapportez tous vos déchets. Les animaux sauvages qui associent la nourriture et les détritux à la présence humaine peuvent comporter des risques pour la sécurité publique et certains devront même être abattus.

Respecter les autres

- Si une autre personne chasse dans le secteur, changez d'endroit.
- Pour chasser à moins d'un kilomètre d'une habitation, vous devez obtenir la permission des occupants. S'ils sont absents et ne peuvent vous donner leur autorisation, vous ne pouvez chasser à moins d'un kilomètre.
- Respectez les ententes définitives conclues avec les Premières nations du Yukon. Demandez-leur d'avance la permission de chasser :
 - des espèces de gros ou de petit gibier sur des terres de catégorie A visées par un règlement;
 - le wapiti et le bison des bois sur des terres de catégorie B visées par un règlement.
- Beaucoup de camps situés dans l'arrière-pays appartiennent à des piégeurs autorisés qui s'en servent pendant l'hiver. Veuillez laisser ces cabanes, l'équipement et les pièges intacts.
- Évitez d'emprunter les sentiers munis de panneaux de zone active de piégeage ou de pièges pendant la saison de piégeage (du 1^{er} octobre au 31 mars).
- N'éviscérez pas vos prises dans un terrain de camping où vous risqueriez d'attirer des animaux dangereux et de compromettre la sécurité et l'expérience des autres campeurs.
- N'abandonnez pas de viscères à proximité d'habitations, de sentiers de randonnée, de terrains de camping, de routes et d'autres lieux fréquentés. Au bord des routes, en particulier, ils attireront les charognards et l'hiver, ils pourraient représenter un danger routier.
- Au Yukon, peu importe l'endroit où vous chassez, vous vous trouvez sur un territoire traditionnel autochtone. Renseignez-vous sur les coutumes et les lois de la Première nation ou du groupe autochtone local et faites preuve de respect envers ses traditions.



Respecter la terre

- Utilisez les sentiers et les sites de camping existants. Effacez toute trace de votre passage pour laisser les lieux dans le même état, ou en meilleur état, que vous les avez trouvés.
- Ne créez pas de nouveaux sentiers. Si vous utilisez un véhicule tout-terrain, déplacez-vous en douceur pour ne pas causer de dommages aux terres et aux habitats fauniques locaux.
- Utilisez une motoneige seulement si le couvert neigeux est suffisant pour ne pas perturber le sol en dessous.

Respecter la loi

- Suivez les règles et les règlements. Si vous vous trouvez sur une terre visée par un règlement, respectez les lois de la Première nation qui la possède, de même que si vous y pratiquez la chasse, la pêche ou le piégeage de subsistance, que ce soit votre Première nation ou un autre groupe autochtone.
- Coopérez avec les agents de conservation de la faune ou de la GRC.
- Si vous tuez accidentellement un animal que vous n'êtes pas autorisé à chasser, signalez-le tout de suite à un agent de conservation de la faune.
- Si vous êtes témoin d'une infraction, composez le numéro de la ligne Info braconnage au 1-800-661-0525.



L'instructeur de chasse Jim Welsh lors d'une expédition de chasse au bison des bois.



Matériel indispensable

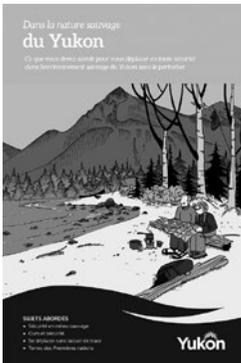
La chasse peut être une activité gratifiante, mais il se peut aussi que vous rencontriez toutes sortes de difficultés sur le terrain. Vous pouvez toutefois réduire les risques de mésaventures en vous munissant du bon équipement.

Éviscérer le gros gibier sur place et le rapporter peut être une tâche difficile, mais en utilisant les bons outils, vous pourrez récupérer le maximum de viande avant qu'elle se gâte.

Les listes suivantes indiquent le matériel de base dont vous aurez besoin.

Avant de partir, pensez aux éléments suivants :

- Ai-je informé quelqu'un de mon itinéraire et de la date de mon retour?
- Suis-je préparé pour faire face aux pires conditions et aux pires situations possible?
- Ai-je apporté mon permis, mes sceaux et mon exemplaire du Guide de la chasse au Yukon?
- Mon véhicule est-il en bon état de fonctionnement?



Le Yukon : un territoire sauvage

Si vous n'avez pas l'habitude de voyager en milieu sauvage ou si vous avez besoin d'un rappel, ne manquez pas de lire notre guide *Dans la nature sauvage du Yukon*. Vous pouvez le télécharger au yukon.ca/fr/dans-la-nature-sauvage-du-yukon ou vous le procurer dans un bureau d'Environnement Yukon ou un centre d'information touristique.

Liste de vérification pour la chasse

Articles personnels

En toute saison

- Vaporisateur anti-ours ou fusée d'effarouchement
- Outil multifonctions / couteau
- Couches de base et sous-vêtements en matières synthétiques
- Chaussettes en laine ou en fibres synthétiques
- Chandails et pantalons en laine ou en fibres synthétiques (porter plusieurs couches pour en enlever ou en ajouter au besoin)
- Tuque ou bonnet pour se garder au chaud
- Casquette / chapeau à large bord
- Lunettes de soleil
- Lampe frontale
- Arme à feu (ajustée au préalable)
- Munitions de qualité
- Trousse de nettoyage pour armes à feu
- Télémètre
- Cartes topographiques, boussole, GPS
- Sac de couchage et matelas de sol
- Tente ou caravane
- Jumelles
- Lunette d'observation
- Aliments et collations énergétiques
- Bouteille d'eau
- Système de purification d'eau
- Bouteille thermos
- Médicaments
- Trousse de premiers soins

Été et automne

- Vêtements de pluie respirants
- Bottes imperméables
- Gants
- Chasse-moustiques et écran solaire

Hiver et printemps

- Manteau d'hiver
- Bottes d'hiver
- Mitaines ou gants
- Pantalon de neige
- Combinaison ou gilet de chasse et tuque de couleur orange
- Raquettes ou skis

Trousse de survie de base (à garder sur soi)

- Deux allume-feu (briquet et allumettes qui s'allument partout) rangés dans un étui imperméable
- Avertisseur sonore, sifflet, fusées éclairantes
- Matériau pour se faire un abri (film plastique, bâches, sacs à ordures, couverture ou sac de secours)

Ensemble de dépeçage

- Deux bâches (neuves)
- Corde (de 15 à 30 m, c. à d. 50 à 100 pi)
- Deux couteaux à éviscérer
- Pierre à aiguiser
- Corde de jute, ficelle
- Hache
- Palan ou treuil motorisé ou manuel
- Lingettes humides sans parfum
- Bottes-pantalon
- Couteau de camp ou multifonctions
- Petite scie ou scie à viande
- Sacs de plastique refermables
- Gants de caoutchouc ou de coton
- Étamine

- Ruban marqueur
- Bon porte-paquetage ou sac à dos

Articles suggérés

En toute saison

- Scie à chaîne
- Pelle
- Bâches supplémentaires
- Lanterne
- Téléphone ou émetteur satellite inReach ou SPOT
- Trousse d'entretien d'urgence (ceintures, bougies, liquides automobiles, treuil, cric, roues de secours, bloc ou câbles de démarrage, compresseur portatif, outils, appareil-photo)

Automne

- Canot ou chaloupe
- Bottes-pantalon
- Matériel de pêche

Hiver

- Motoneige et traîneau
- Chaînes antidérapantes
- Chalumeau de chauffage ou autre source de chaleur
- Gants de caoutchouc ou de coton



Armes à feu

Permis d'armes à feu

Tout chasseur de plus de 18 ans qui possède ou utilise une arme à feu doit avoir réussi le *Cours canadien de sécurité dans le maniement des armes à feu* et avoir obtenu un permis de possession et d'acquisition. Ce permis est obligatoire pour acheter ou posséder une arme à feu et acheter des munitions.

Les utilisateurs âgés de 12 à 17 ans doivent réussir le *Cours canadien de sécurité dans le maniement des armes à feu* et obtenir un permis de possession et d'acquisition pour mineurs.

Pour en savoir davantage au sujet des lois fédérales sur les armes à feu s'appliquant aux propriétaires et aux utilisateurs d'une arme à feu au Canada, communiquez avec le Programme canadien des armes à feu (1-800-731-4000) ou consultez le rcmp-grc.gc.ca/fr/armes-a-feu.

Choix de l'arme à feu

Des restrictions relatives aux armes à feu et aux munitions s'appliquent à certaines espèces de gros gibier, de petit gibier, de gibier à plumes et d'oiseaux migratoires. Pour vous aider à choisir la bonne arme à feu et le bon type de munitions pour l'espèce chassée, consultez le *Guide de la chasse au Yukon*.

Munitions

Utilisez des **munitions de première qualité** conçues spécialement pour le type de gibier que vous chassez. Les munitions ordinaires ne tuent pas l'animal aussi vite ou proprement que les munitions de première qualité, comme les munitions entièrement faites de cuivre, les balles à cloison médiane et les balles expansives. De même, les blessures infligées par les balles légères sont moins mortelles si l'on manque la zone vitale.

Privilégiez les munitions non toxiques de première qualité, moins susceptibles de se fragmenter et de finir dans votre assiette.

L'importance de s'exercer

Le chasseur consciencieux connaît les limites de son arme à feu et de ses propres compétences. Exercez-vous à tirer depuis diverses positions de tir et à différentes distances de la cible pour gagner en assurance et en compétence. Utilisez des munitions ordinaires pour vous exercer. Le meilleur moyen de réussir un tir parfait est de chercher à y arriver.

Ajustement de la visée

Ajustez la visée de l'arme en fonction du type de balles que vous utiliserez pour la chasse. En effet, si vous voulez optimiser la précision du tir, il vous faudra ajuster votre viseur ou votre lunette de visée, car chaque type de munition a un effet différent sur la trajectoire de la balle.

Tir

Tâchez d'abattre l'animal rapidement et le moins cruellement possible pour éviter de le faire souffrir. **Le premier tir est le plus important.**



Exercice de tir.

- Stabilisez l'arme en prenant appui sur un objet ou un support de tir.
- Assoyez-vous ou mettez un genou à terre : vous serez plus stable et votre tir sera plus précis.
- Visez la **zone vitale** de l'animal (voir les illustrations aux pages 14 à 26). Chez les espèces de gros gibier, cette zone se trouve normalement juste derrière l'épaule. C'est là que se trouvent le cœur, les poumons et le foie. Il n'y a pas de moyen plus sûr d'abattre un animal que de placer un tir franc dans cette zone.
- Évitez de viser la tête ou le cou, qui sont difficiles à atteindre. En outre, ces tirs entraînent souvent des blessures graves et des souffrances prolongées, surtout si l'on ne retrouve pas l'animal.
- Ne tirez pas au hasard dans un groupe d'animaux. Attendez que l'un d'eux s'éloigne, car en tirant « dans le tas », vous risqueriez de blesser d'autres animaux. En outre, vous aurez plus de difficulté à retrouver un animal blessé au milieu d'un groupe paniqué par la détonation de l'arme.



Un tir en position à genoux est plus précis.

Maniement sécuritaire des armes à feu

Les armes à feu sont utiles, mais utilisées sans précaution, elles peuvent vous blesser ou blesser l'un de vos compagnons, voire tuer. C'est pourquoi il est absolument nécessaire de respecter les règles de sécurité dans le maniement des armes à feu.

Voici les quatre règles vitales du maniement sécuritaire des armes à feu :

- **Traitez** toute arme à feu comme si elle était chargée.
- **Pointez** toujours votre arme à feu dans une direction sûre.
- **Tenez** votre doigt éloigné de la détente et à l'extérieur du pontet.
- **Ouvrez** le mécanisme et assurez-vous que l'arme ne contient aucune munition.
PROUVEz qu'elle est sûre.

Pour PROUVER qu'une arme est sans danger, suivez les étapes suivantes :

1. **Pointez** l'arme dans la direction la plus sûre.
2. **Retirez** toutes les cartouches.
3. **Ouvrez** le mécanisme pour vous assurer que la chambre est vide.
4. **Vérifiez** le trajet des munitions dans le mécanisme pour vous assurer que l'espace entre le magasin et la chambre est libre et que le magasin est vide.
5. **Examinez** l'âme du canon pour enlever immédiatement tout ce qui pourrait l'obstruer.

Souvenez-vous des éléments suivants :

- Il est illégal de transporter une arme à feu chargée dans ou sur un véhicule (voiture, camionnette, camion, avion, hélicoptère, moto, véhicule tout-terrain, motoneige, remorque). Déchargez systématiquement votre arme à feu avant de la ranger.
 - Une arme à feu est chargée lorsqu'une balle ou une cartouche se trouve dans le bloc de culasse ou la chambre.
- Engagez une balle dans la chambre seulement si vous êtes sûr de tirer. Si vous ne faites que la transporter, vérifiez d'abord que la chambre est vide : une décharge accidentelle est si vite arrivée.
- Après avoir fait une chute, vous être penché en avant ou avoir monté une pente abrupte avec votre arme à la main, vérifiez qu'il n'y a pas de neige ou de boue dans le canon.
- Ne faites jamais feu dans l'obscurité. Il est illégal de chasser la plupart des espèces de gibier durant la période commençant une heure après le coucher du soleil et prenant fin une heure avant le lever du soleil.
 - Il est toutefois possible de chasser les oiseaux migrateurs 30 minutes avant le lever du soleil et 30 minutes après le coucher du soleil.



Chasse et sécurité

- Avant de partir en expédition, indiquez à des proches votre itinéraire, le nom de vos compagnons et le moment de votre retour. Si vous ne revenez pas à temps, ils pourront alors alerter les autorités. Vous trouverez un outil d'aide à la planification à l'adresse plan.AdventureSmart.ca.
- Chassez avec un partenaire ou en groupe. En cas d'urgence, il vaut mieux pouvoir compter sur quelqu'un pour aller chercher des secours. Veillez à ce que tous les chasseurs du groupe connaissent les notions de base du secourisme en milieu sauvage.
- Portez des vêtements de couleur vive qui tranchent nettement sur votre environnement. Les autres chasseurs doivent pouvoir vous voir de loin. La couleur orange convient parfaitement.
- Viser demande beaucoup de concentration. Aussi, avant de viser, n'oubliez pas de vérifier si des personnes se trouvent à proximité, en particulier derrière l'animal.
- À l'approche de la nuit, tenez compte du temps nécessaire pour préparer et rapporter l'animal avant d'appuyer sur la gâchette. Il n'est pas bon de se précipiter lors de ces étapes, et toute tentative d'éviscérer l'animal au froid et à la noirceur pourrait entraîner d'autres problèmes. Vous pourriez, par exemple, être obligé de laisser une partie de votre prise sans surveillance toute la nuit ou vous égarer sur le chemin du retour au campement.



Au départ d'une chasse scolaire au bison des bois (mars 2020).



Ours et sécurité

La présence de viande et de carcasses d'animaux risque d'attirer les ours.

Évitez de surprendre un ours

- Choisissez des parcours où la visibilité est bonne.
- Demeurez sur vos gardes et aux aguets.
- Si possible, approchez-vous des bosquets dans la direction du vent.
- Faites du bruit pour signaler votre présence.
- Déplacez-vous en groupe.
- Évitez de vous déplacer la nuit.
- Choisissez un site de camping à l'écart des sentiers d'animaux et de randonnée.

N'attirez pas les ours

- Ne nourrissez jamais un ours.
- N'apportez pas de nourriture grasse et odorante comme du bacon ou du poisson en conserve.
- Placez votre nourriture dans des contenants hermétiques comme des bacs à l'épreuve des ours, des sacs conçus à cet effet ou des contenants de plastique rigide.
- Brûlez complètement vos ordures ou rappez-les dans des contenants hermétiques.
- La nuit, gardez votre nourriture, vos ordures et vos prises loin de votre tente, idéalement à 75 m dans la direction du vent, à un endroit inaccessible aux ours.
- Entourez le campement d'une clôture électrique portable.



Grizzli.

Sur les lieux où l'animal a été abattu

- Demeurez sur vos gardes lorsque vous dépecez l'animal. Observez et écoutez.
- Gardez votre arme à feu et votre fusée d'effarouchement ou votre vaporisateur anti-ours à portée de main.

- Essayez de ramener la viande en un seul voyage. Si c'est impossible, retournez sur les lieux le plus rapidement possible.
- Si vous devez quitter les lieux sans apporter toute la viande, assurez-vous que la viande et les viscères ne sont pas ensemble.
- Urinez autour de l'endroit où vous avez laissé la viande ou laissez une pièce de vêtement sur celle-ci pour l'imprégner de votre odeur.
- Installez une clôture électrique portative autour du lieu d'éviscération pendant que vous travaillez ou si vous devez laisser l'animal sans surveillance.
- Marquez le site avec beaucoup de ruban fluorescent. En battant au vent, il fait du bruit et vous aidera à retrouver le site.
- Enlevez le ruban lorsque vous quittez définitivement les lieux.

Si vous devez revenir sur les lieux

- Assurez-vous qu'au moins un membre du groupe est armé.
- Si possible, approchez-vous de l'endroit à partir d'un point surélevé pour mieux l'observer à distance.
- Faites du bruit en approchant.
- Si possible, approchez-vous de l'endroit dans la direction du vent.
- Si un ours se trouve sur les lieux, vous pouvez l'effrayer en faisant du bruit, en tirant des coups de feu ou en utilisant une fusée d'effarouchement.
- Rappelons qu'il est illégal d'abattre un ours pour protéger votre viande.

Si vous rencontrez un ours

- Regroupez-vous.
- Parlez à l'ours d'une voix calme, mais ferme.
- S'il ne bouge pas, reculez lentement, mais **ne courez pas**. Quittez les lieux.
- S'il demeure concentré sur vous et s'approche lorsque vous reculez, faites-lui face en levant les bras et en parlant d'une voix forte, mais calme.
- Ne tirez que pour sauver votre vie et rapportez l'incident à un agent de conservation de la faune aussitôt que possible.

Pour en savoir davantage

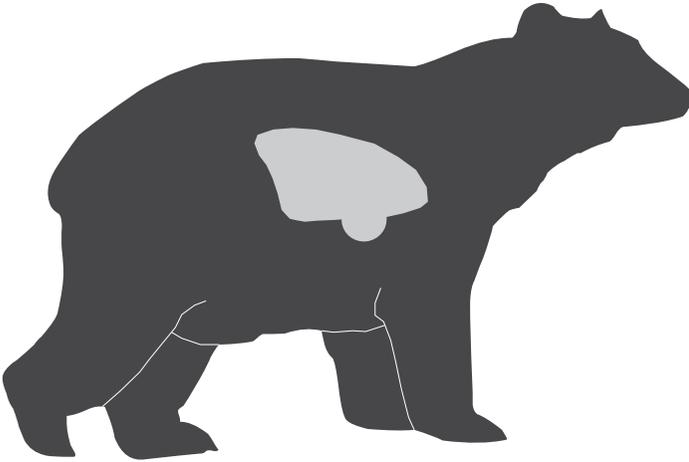
Procurez-vous un exemplaire du livret **Assurer sa sécurité au pays des ours** dans un bureau d'Environnement Yukon ou un centre d'information touristique, ou encore téléchargez-le du site yukon.ca/fr/assurer-sa-securite-au-pays-des-ours.



Profils des espèces de gros gibier

Ours noir

Zone vitale



Population

Les ours noirs sont répartis depuis la limite entre le Yukon et la Colombie-Britannique, d'une part, et la limite des arbres près d'Old Crow, d'autre part. Ils sont plus nombreux dans le sud et le centre du territoire. On estime la population à environ 10 000 individus.

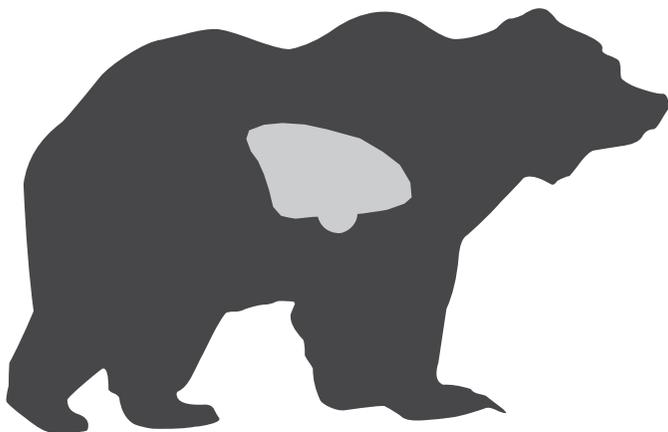
Le profil montagneux du Yukon fait que les populations d'ours noirs tendent à se concentrer. Contrairement au grizzli, l'ours noir vit dans les forêts; son habitat au Yukon se trouve donc dans les vallées des rivières et les bandes de terre boisées qui longent ces vallées.

De l'ours au menu?

Si vous laissez la viande d'ours se perdre dans la forêt, vous vous privez assurément de bons repas. Pour éviter les risques de trichinose, prenez soin de bien faire cuire la viande (elle doit atteindre une température interne de 77 °C ou 170 °F). Si vous trouvez qu'elle a un goût trop prononcé, faites-la mariner toute la nuit avant de la faire cuire ou faites-en des saucisses.

Grizzli

Zone vitale



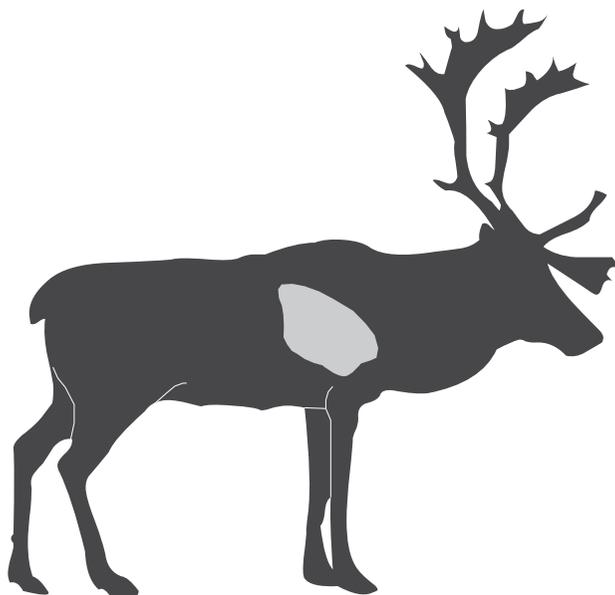
Population

Les grizzlis sont présents partout au Yukon, depuis la limite entre le Yukon et la Colombie-Britannique jusqu'au parc territorial de l'île Herschel (Qikiqtaruk) au large de la côte arctique. Comme la région intérieure dans le nord du Yukon présente un environnement moins productif que ceux qu'on trouve plus au sud ou le long de la côte, la population de grizzlis du Yukon est relativement dispersée. On estime que la population de grizzlis du territoire se situe entre 6 000 et 7 000 individus.

Le gouvernement du Yukon tente de réduire le nombre d'ours tués chaque année en raison des conflits entre les humains et les ours. Comme les femelles ont un taux de reproduction très faible, la population d'ours subit une perte importante chaque fois qu'on abat même une seule ourse en raison des conflits avec les humains. Consultez la page yukon.ca/fr/signalement-conflits-humains-animaux-sauvages pour en savoir davantage sur les moyens d'éviter ce type de conflit.

Caribou

Zone vitale



Population

On dénombre sur l'ensemble du territoire environ 400 000 caribous répartis en 30 hardes de tailles très variables. La harde de la Porcupine, dans le nord, est la plus grande. En 2017, on estimait sa population à 218 000 individus.

Le gouvernement du Yukon et ses partenaires évaluent régulièrement la taille et l'état des hardes présentes sur le territoire.

Conseils pour la chasse

Distinguer les mâles des femelles

Il peut être difficile de déterminer le sexe d'un caribou. En effet, il est impossible de distinguer les mâles des femelles simplement par leurs bois. À l'automne, les femelles portent des bois comme les mâles. De plus, les bois des jeunes mâles et des femelles adultes ont souvent la même taille.

Pour identifier le sexe d'un caribou, référez-vous plutôt aux caractéristiques suivantes :

- l'**étui pénien** des mâles;
- la **tache vulvaire noire** des femelles.



Caribou mâle.



Caribou femelle.

Photo : Alaska Department of Fish and Game.

Pour déterminer le sexe, l'idéal est de se placer derrière l'animal. Soyez également attentif aux indices suivants :

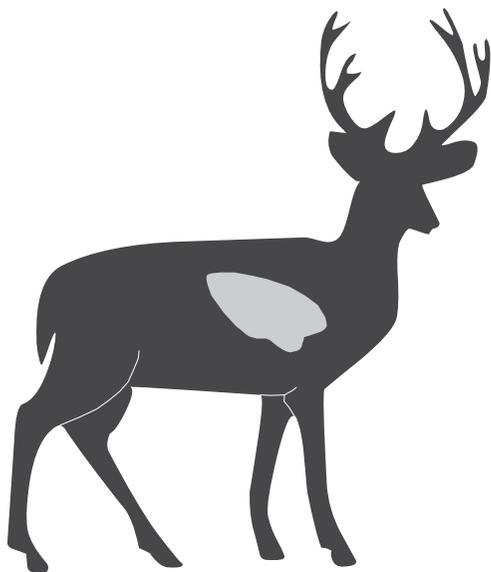
- le jet d'urine d'un mâle est dirigé vers l'avant;
- celui d'une femelle est dirigé vers l'arrière.

Rut

La viande des caribous mâles adultes en période de rut peut avoir un goût très prononcé qui déplaît à beaucoup de gens. Le rut a habituellement lieu de la mi-septembre à la mi-octobre. Évitez de chasser des caribous adultes pendant cette période.

Cerf mulet

Zone vitale



Population

Les cerfs mulets vivent naturellement dans de nombreux secteurs du sud et du centre du Yukon. On les voit souvent en grand nombre au voisinage des terres agricoles et des routes. On peut désormais en apercevoir régulièrement jusque dans les environs de Dawson et dans la partie sud de la route Dempster.

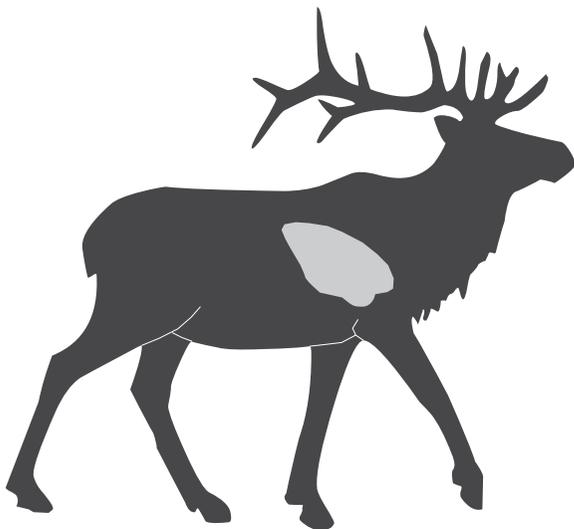
Au Yukon, les cerfs se trouvent à l'extrémité la plus au nord de leur aire de distribution, ce qui les rend vulnérables aux conditions hivernales rigoureuses. Les populations peuvent donc varier grandement d'une année à l'autre.

Cerf de Virginie

Des cerfs de Virginie ont été aperçus dans la partie sud du territoire, mais de telles observations sont plutôt rares. Si vous apercevez un cerf de Virginie, prenez une photo et signalez le lieu de l'observation au biologiste responsable des ongulés, au 1-800-661-0408, poste 5787.

Wapiti

Zone vitale



Population

Les wapitis du Yukon se trouvent à l'extrémité la plus au nord de l'aire de distribution de l'espèce en Amérique du Nord. À l'exception d'un petit nombre qui se déplace dans le sud-est du Yukon depuis la Colombie-Britannique, la majorité des wapitis du territoire descendent d'individus provenant du parc national Elk Island, en Alberta, qui ont été introduits au Yukon dans les années 1950 et 1990.

La harde de Takhini occupe principalement la région de la vallée de la Takhini à l'ouest de Whitehorse jusqu'à la rivière Aishihik. La harde de Braeburn, moins nombreuse, occupe le secteur qui longe la route du Klondike Nord entre le lac Fox et Carmacks. On estime la population à environ 300 individus.

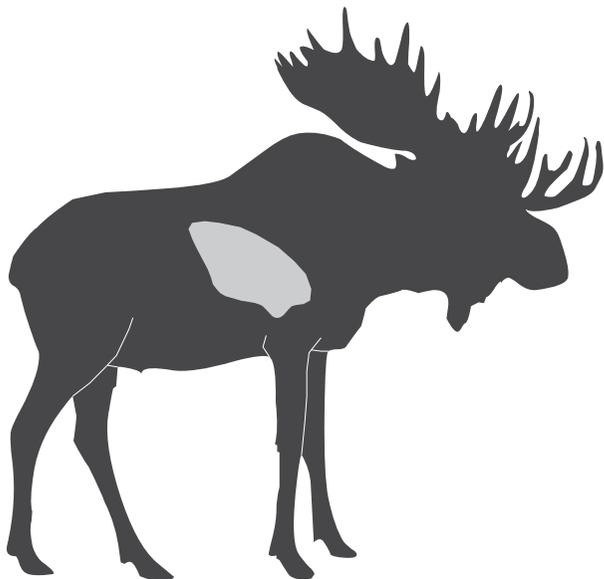
Pour en savoir plus, consultez le plan de gestion de la population de wapitis à la page yukon.ca/fr/wapiti.

Conseils pour la chasse au cerf et au wapiti

On aperçoit fréquemment des cerfs dans les prairies exposées au sud, souvent en bordure des routes et des cours d'eau. Les wapitis fréquentent surtout les forêts de trembles et les prairies le long des routes dans le sud-ouest du Yukon. Les deux espèces fréquentent également les terres agricoles. Il est donc probable que vous deviez chasser à proximité de zones d'activité humaine. N'oubliez pas que vous devez obtenir les autorisations requises pour accéder à des terres privées ou visées par un règlement et y chasser. Vous devez également respecter toutes les règles relatives à la chasse à proximité de routes et de propriétés privées.

Original

Zone vitale



Population

La densité de la population d'originaux est relativement faible par rapport à d'autres régions d'Amérique du Nord. Cela est dû, en partie, au fait que les originaux du territoire coexistent avec trois populations intactes de prédateurs, soit les loups, les ours noirs et les grizzlis, mais aussi à la présence croissante des humains dans leur habitat.

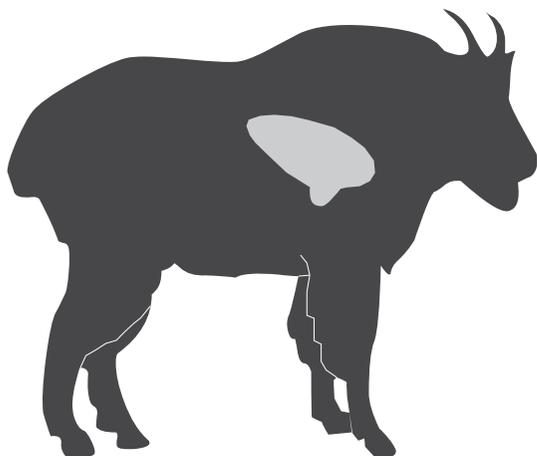
Gestion de l'espèce

À l'heure actuelle, le gouvernement du Yukon assure la gestion de l'espèce dans 60 unités de gestion de l'original (UGO). Les populations d'originaux dans les UGO sont recensées plus fréquemment dans les zones où un grand nombre de bêtes sont abattues par les chasseurs et où les populations ont, ou semblent avoir, décliné. Le nombre d'originaux abattus dans un secteur donné est souvent lié à la facilité d'accès à ce secteur.

Pour en savoir plus sur la gestion de cette espèce, téléchargez les directives fondées sur la science pour la gestion de l'original au Yukon (en anglais) sur la page yukon.ca/fr/original.

Chèvre de montagne

Zone vitale



Population

Les chèvres de montagne sont relativement rares au Yukon, étant donné que le territoire se trouve à la limite nord de leur habitat. On estime que la population s'élève à 1 400 chèvres réparties uniquement dans le tiers sud du territoire, principalement dans des bandes isolées du sud-ouest et dans les monts Logan au nord de Watson Lake. Plus de la moitié des chèvres de montagne du Yukon vivent dans le parc national Kluane ou dans la réserve faunique Kluane qui y est adjacente.

Gestion de l'espèce

Les décisions concernant la gestion des chèvres de montagne demandent une grande prudence en raison de la nature même de cette espèce. Lorsqu'elles sont menacées, les chèvres se réfugient sur des pentes abruptes où elles sont à l'abri de leurs prédateurs naturels, mais non des chasseurs. Elles ont fortement tendance à adopter des habitats traditionnels, donc prévisibles, à cause de leurs besoins uniques en matière d'habitat. Ces caractéristiques font d'elles des proies relativement faciles pour les chasseurs et rendent également l'espèce vulnérable à une chasse excessive. Il est donc possible que la chasse compromette la viabilité des populations de petite taille.

Conseils pour la chasse

Chassez les mâles

Le taux de croissance des populations de chèvres de montagne est plus faible que celui d'autres animaux à sabots, et le taux de survie des femelles adultes a une grande incidence sur la croissance ou le déclin de la population. Nous vous encourageons donc à choisir des mâles de préférence aux femelles.

Distinguer les mâles des femelles

De loin, il peut être difficile de distinguer une chèvre mâle d'une chèvre femelle. Rapprochez-vous et soyez patient.

Pour identifier le sexe d'une chèvre, observez ses cornes.

- Les cornes des mâles sont plus épaisses et plus larges à la base. Elles sont plus rapprochées l'une de l'autre et se recourbent de façon graduelle.
- Celles des femelles sont plus minces et plus étroites à la base. Elles sont plus écartées et leur courbure est plus prononcée près de la pointe.



Cornes du mâle. Photos : Alaska Department of Fish and Game, Kevin White.



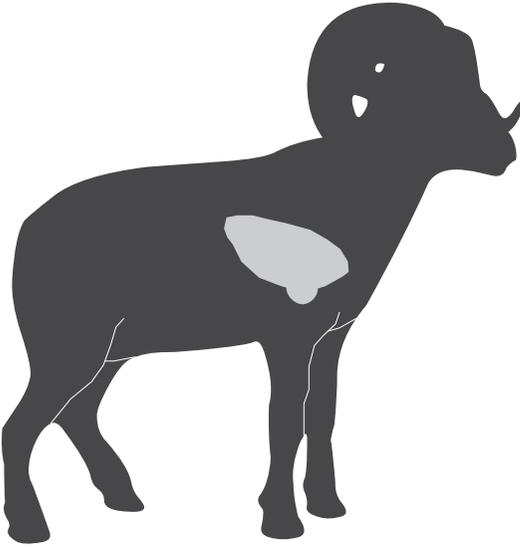
Cornes de la femelle. Photos : Alaska Department of Fish and Game, Phil Mooney (gauche), Kevin White (droite).

Cherchez aussi les indices suivants :

- les mâles s'étirent vers l'avant pour uriner;
- les femelles s'accroupissent pour uriner;
- les mâles vivent seuls ou en groupes de deux ou trois individus;
- les mâles sont nettement plus gros que les femelles.

Mouflon

Zone vitale



Population

Le Yukon compte deux espèces principales de mouflons :

- le mouflon de Dall, dont on estime la population à environ 20 000 individus;
- le mouflon de Stone, dont la population reste à déterminer.

Suivi des populations

Afin d'avoir une meilleure idée du taux de survie des agneaux dans l'ensemble du territoire, le gouvernement du Yukon a mis sur pied un programme de surveillance dans un certain nombre de populations choisies. Ce programme de recensement des populations, exécuté en partenariat avec des gouvernements des Premières nations et d'autres territoires et provinces, permet au gouvernement du Yukon de prendre des décisions éclairées pour la gestion de l'espèce.

Gestion de l'espèce

La santé des populations de mouflons repose sur la diversité génétique. En chassant surtout de vieux mâles, nous aidons les plus jeunes à parvenir à leur pleine maturité et à se reproduire à leur tour.

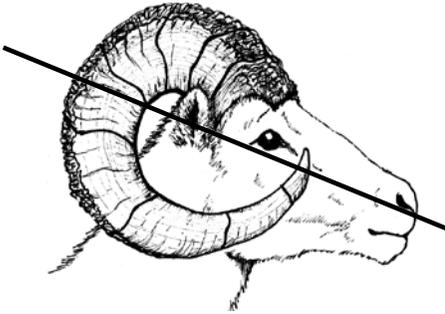
Conseils pour la chasse

Assurez-vous que l'animal a la taille réglementaire

Seuls les mâles dont les cornes sont entièrement recourbées, c'est-à-dire qui sont âgés d'au moins 8 ans, peuvent être abattus. Malheureusement, il arrive chaque année que des chasseurs en règle tirent par erreur sur un mâle trop jeune, aux cornes trop courtes.

Ne tirez pas à moins d'être tout à fait sûr qu'une des cornes est entièrement recourbée.

Que votre prise soit légale ou non, vous devez la signaler et présenter les spécimens biologiques à présentation obligatoire exigés en vertu de votre permis. Si l'animal est trop jeune, la viande, les cornes, de même que la peau seront saisies. Vous devrez en outre expliquer quelles circonstances vous ont amené à abattre illégalement cet animal et vous pourriez vous exposer à de graves conséquences.



Recourbées à quel point?

Lorsqu'on les observe de plein profil, le bas de chaque corne alignée vis-à-vis l'une de l'autre, les mouflons mâles d'âge réglementaire ont au moins une corne dont la pointe **dépasse** une ligne imaginaire tracée entre le centre de la narine et le coin inférieur de l'œil. Observez attentivement les cornes.

Conseils pour identifier les mâles d'âge réglementaire

- Avant de partir à la chasse, demandez conseil à des chasseurs expérimentés ou à des guides professionnels.
- Observez attentivement, et sous différents angles, des mouflons vivants, des photos, des cornes de mouflons et des spécimens naturalisés.
- Utilisez des instruments d'optique de bonne qualité (jumelles et lunette d'observation sur trépied).
- Observez le mouflon de plein profil. Les vues en plongée et en contre-plongée font souvent paraître les cornes plus longues qu'elles ne le sont en réalité.
- Ne vous fiez pas seulement aux anneaux de croissance sur les cornes pour déterminer si la taille de l'animal est réglementaire. Il arrive que de faux anneaux apparaissent sur les cornes.

- Reprenez votre calme avant de décider si l'animal que vous avez dans votre mire a la taille requise ou non. La montée d'adrénaline provoquée par l'excitation du moment peut altérer votre jugement.
- Comparez ce que vous voyez avec l'illustration de la page précédente. Vous trouverez également cette illustration dans le *Guide de la chasse au Yukon*. Sur le terrain, référez-vous à celle-ci pour confirmer votre observation.

Apprenez à reconnaître rapidement les mouflons mâles d'âge réglementaire en visionnant la vidéo *Yukon Sheep ID* sur la chaîne Youtube du ministère de l'Environnement à [youtube.com/environnementyukon](https://www.youtube.com/environnementyukon).

Les sentiers au pays des mouflons

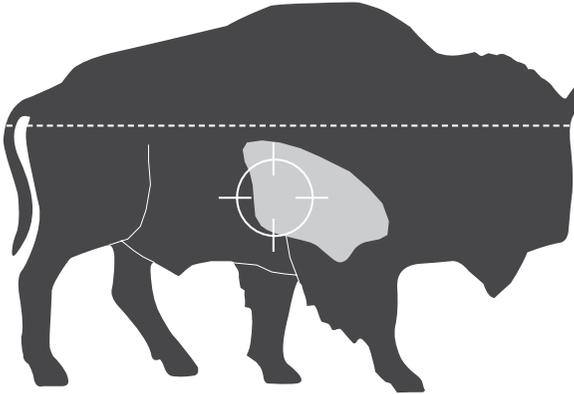
Le nombre de sentiers ne cesse d'augmenter dans les aires de distribution du mouflon, en particulier à proximité des routes principales dans le centre-sud et le sud-ouest du territoire. Cette augmentation du nombre de sentiers et de l'activité humaine peut déranger les populations de mouflons et les amener à quitter leurs aires de distribution habituelles, ce qui ouvre la porte à une chasse excessive. Tenez compte de cette réalité lorsque vous planifierez votre chasse au mouflon.



Mouflon de Fannin (mâle), une espèce hybride entre le mouflon de Stone et le mouflon de Dall.

Bison des bois

Zone vitale



Les vertèbres des bisons des bois sont surmontées d'un long éperon osseux. Leur colonne vertébrale est donc beaucoup plus basse que chez les autres espèces de gros gibier, tout comme leurs organes vitaux. **Pour toucher la zone vitale, vous devrez viser plus bas.**

En regardant l'animal de profil, localisez la colonne vertébrale en traçant une ligne imaginaire entre l'œil et la queue. Pour centrer le tir, visiez derrière l'épaule, à mi-chemin entre cette ligne et le bas du ventre du bison.

Si vous visez trop haut, vous risquez de le blesser accidentellement. Un bison blessé par balle peut souffrir pendant des jours, voire des années et, dans bien des cas, la blessure entraînera une mort lente et douloureuse. Il est essentiel de l'atteindre au bon endroit et de ne pas le perdre de vue pour être sûr de le récupérer.

Population

Pendant des milliers d'années, les populations de bisons ont prospéré sur la majeure partie du territoire. Toutefois, la transformation du paysage, de même que la chasse excessive, a entraîné la quasi-extinction de cette espèce dans l'ouest du Canada et en Alaska.

On a réintroduit le bison des bois au Yukon à la fin des années 1980, dans le cadre d'un programme national de rétablissement d'une espèce menacée. Il s'agissait de l'un des plus grands programmes de conservation de la faune jamais entrepris au Yukon. À l'heure actuelle, la harde se porte bien dans le territoire et, des

170 individus introduits entre 1988 et 1992, on estime qu'elle s'élève maintenant (en 2019) à quelque 1 300 à 1 400 têtes. Malheureusement, celle-ci comprise, on ne compte qu'une douzaine de populations de bisons sauvages en Amérique du Nord.

Bien que les loups aient commencé à s'attaquer aux bisons, la chasse demeure le principal outil de gestion de cette espèce au Yukon. Les possibilités de chasse varient, c'est-à-dire qu'elles sont ajustées en fonction de la population de bisons et des besoins.

Viande

La harde de bisons d'Aishihik est l'une des seules à compter une population suffisamment nombreuse et en santé pour permettre une chasse annuelle. Vers la fin de l'hiver, les bisons procurent aux Yukonnais de la viande de qualité et une expérience de chasse inégalée. Un bison mâle adulte peut peser jusqu'à 1 000 kg (2 200 lb) sur pied. Même si ce poids se trouve principalement dans la tête et les viscères, un seul animal peut fournir plus de 240 kg (530 lb) de viande. Une femelle adulte pèse en moyenne entre 450 et 630 kg (soit entre 1 000 et 1 400 lb).



Pendant la saison hivernale, la circulation en motoneige peut empêcher les animaux sauvages, dont les bisons, de se nourrir et de se reposer adéquatement. Faites attention de ne pas causer de dérangements inutiles lorsque vous vous déplacez, mais aussi de ne pas déranger les piégeurs et leur matériel.

Déplacement en motoneige lors d'une chasse scolaire au bison (mars 2020).



Éviscération du gros gibier

Il y a plusieurs façons de s'y prendre pour éviscérer un gros gibier, mais quelle que soit la méthode que vous choisirez, il importe de garder la viande au frais, au sec et propre. La tâche est plus facile si on travaille à deux ou plus. Si vous prévoyez faire empailler l'animal par un taxidermiste, informez-vous pour savoir comment dépouiller l'animal en conséquence.

Voici quelques points à prendre en considération dans le choix de la méthode :

- La meilleure façon d'amorcer le refroidissement est d'éviscérer l'animal dès que possible. Cette opération doit être effectuée avec soin, sinon vous risquez de contaminer les parties comestibles par le contenu des organes, les excréments ou l'urine.
- Plus vous faites d'entailles, plus vous exposez la viande à la poussière, à des insectes pondeurs et à d'autres sources de contamination. Il vaut mieux dépecer l'animal en morceaux aussi gros que ce que vous pouvez transporter, en laissant la viande autour des os.
- S'il s'agit d'une grosse bête ou si vous devez transporter la viande sur une longue distance, vous devrez peut-être enlever certains os ou désosser l'animal au complet.

Vous pouvez visionner une vidéo (en anglais) sur la façon d'éviscérer et de dépecer le gros gibier au [youtube.com/user/environmentyukon](https://www.youtube.com/user/environmentyukon).

Méthode d'éviscération classique

Étape 1 : Vérification que l'animal est bien mort

Approche d'un animal blessé

Approchez-vous de l'animal, du côté de l'épine dorsale, et assurez-vous qu'il n'y a aucun mouvement au niveau de la poitrine ou des membres.

Touchez doucement son œil avec votre arme ou un long bâton. S'il cligne de la paupière, c'est qu'il est encore en vie. Achevez-le en tirant à bout portant une balle à la jonction du crâne et de la nuque. Ne vous servez pas de votre lunette pour ce tir.

Étape 2 : Annulation et fixation du sceau

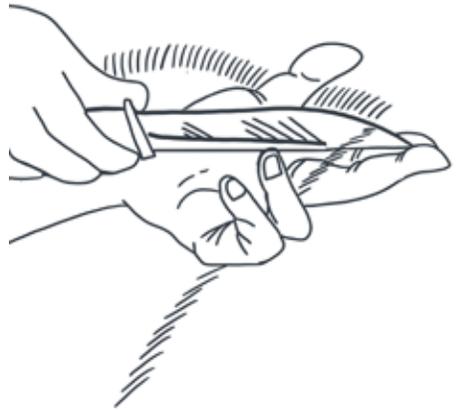
Annulez le sceau d'animal de gros gibier et attachez-le à votre prise. Pour savoir à quel endroit le fixer, reportez-vous au *Guide de la chasse au Yukon*.

Étape 3 : Premières incisions

1. Tournez l'animal sur le dos.
Attachez-lui les pattes pour les garder écartées ou demandez à votre partenaire de chasse de les tenir pendant que vous travaillerez. Coupez la peau en restant aussi près que possible de la surface, le côté tranchant de la lame vers le haut. L'utilisation d'un couteau tout usage à lame recourbée facilitera l'opération.
2. Commencez au menton et faites une incision en suivant une ligne médiane jusqu'au bas-ventre, en contournant les organes génitaux et en arrêtant juste avant l'anus. Ayez soin de ne couper que la peau et redoublez de prudence à la hauteur de l'abdomen pour éviter de percer les viscères.
3. Incisez la peau à l'arrière des pattes sur toute leur longueur, une dizaine de centimètres sous le genou. Poursuivez ces incisions jusqu'à l'incision principale de l'abdomen. Faites ensuite une incision circulaire autour de chaque patte, sous le genou.
4. Enlevez la peau de chaque côté de la ligne médiane pour exposer le sternum et environ 15 cm (6 po) de l'abdomen.



Premières incisions.



La bonne façon de tenir son couteau.

Étape 4 : Preuve du sexe

Vous trouverez la liste des spécimens biologiques à présentation obligatoire et des preuves du sexe exigées pour l'espèce chassée dans le *Guide de la chasse au Yukon*.

Pour certaines espèces de gros gibier, le pénis sert de preuve du sexe. Dans ce cas, détachez la peau enveloppant le pénis et le scrotum et tassez-les vers l'arrière pour éviter de contaminer la viande par de l'urine. Laissez un morceau de peau du scrotum attaché à une patte arrière.

Étape 5 : Ouverture de la cavité abdominale

Faites une incision le long de la ligne médiane avec votre couteau, côté tranchant vers le haut, ou à l'aide d'un outil spécial. Utilisez votre autre main et votre bras pour presser sur les organes vers le fond de la cavité et guider votre couteau. Soyez très prudent pour éviter de perforer les viscères, qui auront déjà commencé à gonfler.

Étape 6 : Ouverture de la cage thoracique

1. Utilisez une scie pour fendre le sternum, ou servez-vous d'un couteau ou d'une scie pour couper le cartilage tout autour et l'enlever d'une seule pièce.
2. Faites une incision verticale au milieu de la gorge pour exposer l'œsophage et la trachée. Nouez deux cordes solides ou des attaches en plastique autour de l'œsophage près de la tête, à environ 5 cm (2 po) de distance l'une de l'autre, et tranchez l'œsophage et la trachée entre ces deux points.



Ligature de l'œsophage et de de l'intestin.

Étape 7 : Fente du bassin

1. Écartez les pattes arrière et coupez les muscles le long de la ligne médiane du pelvis. Avec une scie, fendez l'os du pelvis en ayant soin de ne pas perforer le côlon ni la vessie.
2. À l'aide d'un couteau muni d'une lame fine et bien aiguisée (un couteau à fileter le poisson fait bien l'affaire), découpez un cercle autour de l'anus, en ayant soin encore une fois de ne pas perforer le côlon ni la vessie. Nouez une attache en plastique ou une corde solide autour de l'anus pour éviter les fuites.

Étape 8 : Extraction des viscères

La meilleure façon d'amorcer le refroidissement est d'éviscérer l'animal dès que possible. Cette opération doit être effectuée avec soin, sinon vous risquez de contaminer les parties comestibles par le contenu des organes, les excréments ou l'urine.

1. Le diaphragme sépare la cavité thoracique de la cavité abdominale et couvre toute la paroi intérieure des côtes. Découpez cette membrane pour pouvoir dégager les organes.
2. Quand vous aurez découpé les parties les plus accessibles du diaphragme, demandez à votre partenaire de saisir la trachée (faites un petit trou dedans, elle sera plus facile à tenir) et de commencer à tirer dessus vers l'anus. Les organes sont reliés à la colonne vertébrale par une mince couche de tissu conjonctif. Il faudra la couper à mesure que votre partenaire se déplace vers l'arrière-train de l'animal.
3. Pendant que votre partenaire continue de tirer, coupez le tissu conjonctif et poussez la panse et les intestins vers le côté pour les faire rouler hors de la cavité.
4. Gardez le cœur, le foie et les rognons pour les manger ou les offrir à quelqu'un.
5. Drainez le sang de la cavité et essuyez-la bien. Faites rouler le reste des viscères loin de l'animal.

Évitez de laisser des viscères à proximité d'endroits fréquentés comme des résidences ou des sentiers, ou sur le bas-côté d'une route, pour éviter d'attirer les charognards qui pourraient représenter un danger routier.

Récupération de la viande

Voici la façon de procéder pour dépecer l'animal en huit morceaux, soit :

- le cou;
- deux quartiers avant;
- la longe;
- deux trains de côtes;
- deux quartiers arrière.

Vous pouvez effectuer le désossage à la maison ou sur place, ou laisser certains os pour vous faire des steaks et des rôtis non désossés.

Étape 1 : Enlevez le reste de la peau

Tournez la bête sur le côté et enlevez la peau du dessus jusqu'à la colonne vertébrale.

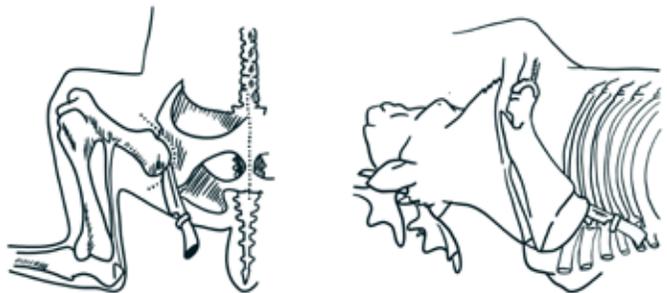
Étape 2 : Enlevez la patte arrière

Levez la patte arrière et entaillez le long du pelvis jusqu'à l'articulation de la hanche. Avec votre couteau, tranchez l'articulation et poursuivez la coupe le long de la crête du pelvis (sans entailler la surlonge) jusqu'à ce que la patte soit complètement détachée. Mettez-la de côté sur une surface propre comme une toile, une carnassière ou la peau déjà enlevée.

Étape 3 : Enlevez la patte avant

Enlevez la chair abîmée par la balle, car elle se gâtera rapidement. Soulevez la patte avant et enlevez-la en coupant la viande à partir du dessous de la patte jusqu'à l'épaule. Il n'y a pas d'os imbriqués l'un dans l'autre dans l'épaule. Passez simplement la lame du couteau entre l'omoplate et les côtes.

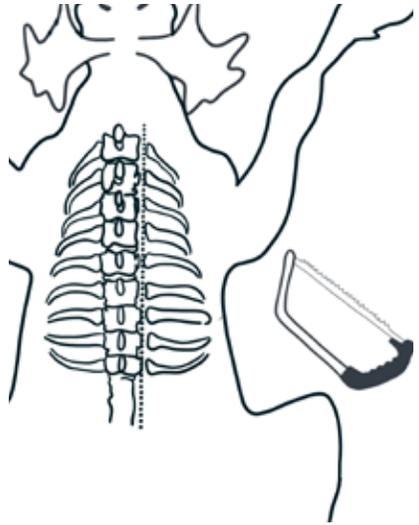
Une fois ce quartier enlevé, mettez-le de côté sur une surface propre.



Retrait des quartiers arrière et avant.

Étape 4 : Enlevez les côtes

Avec votre scie, coupez les côtes de façon à pouvoir retirer tout le train en une seule pièce. Ayez soin de ne pas entailler le faux-filet qui forme un triangle entre la crête de l'épine dorsale et la partie supérieure de la cage thoracique.



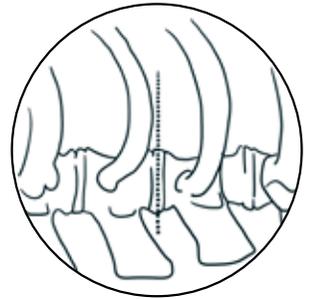
Retrait des côtes.

Étape 5 : Répétez de l'autre côté

Veillez à ce que la viande ne touche pas le sol; étendez la peau déjà enlevée ou une toile avant de tourner l'animal de l'autre côté. Enlevez la peau, les deux pattes et les côtes en procédant exactement de la même façon que ce que vous avez fait du premier côté.

Étape 6 : Enlevez la tête ou le cou

Tranchez la tête à la jonction du crâne et de la colonne vertébrale (un couteau devrait suffire pour rompre cette articulation). Coupez ensuite le cou avec une scie à son point d'intersection avec les premières côtes.



La dernière incision.

Étape 7 : La dernière incision

Coupez le segment de la colonne vertébrale entre la deuxième et la troisième côte (à partir de la queue) pour conserver les filets qui sont logés contre la paroi antérieure de la colonne.

Quand vous éviscerez un animal, protégez-vous.

- Lavez-vous les mains avant et après l'éviscération.
- Lavez fréquemment vos couteaux à l'eau claire.
- Si vous vous coupez, nettoyez la plaie et appliquez un pansement avant de poursuivre. Consultez un médecin dès que possible.
- Allumez un feu ou faites du bruit pour éloigner les charognards.
- Après avoir suspendu votre viande, protégez-la des charognards en tendant une bâche ou une couverture au-dessus.

Méthode sans éviscération

Certains chasseurs préfèrent laisser les viscères en place jusqu'à ce qu'ils aient enlevé presque toute la viande. Sachez toutefois que cette façon de faire augmente les risques de contamination parce que les viscères conservent la viande au chaud. Vous ne devriez utiliser cette méthode que si vous êtes tout à fait sûr de vous et si vous êtes certain de pouvoir éviscérer l'animal dans les plus brefs délais. Elle n'est pas recommandée par temps doux.

Désossage

S'il s'agit d'une grosse bête ou si vous devez transporter la viande sur une longue distance, vous devrez peut-être enlever certains os ou désosser l'animal au complet.

Il peut être utile de désosser l'animal pour alléger votre fardeau (ex. lors d'une chasse en montagne). Rappelons toutefois qu'en désossant votre prise, vous exposez une plus grande quantité de viande à l'air et, par conséquent, vous augmentez les risques de contamination.

Méthode de désossage

Avec cette méthode, l'éviscération se fait à la fin, mais vous pouvez tout aussi bien l'utiliser pour désosser un animal que vous avez éviscéré selon la méthode classique décrite plus haut.

Étape 1 : Attachez le sceau

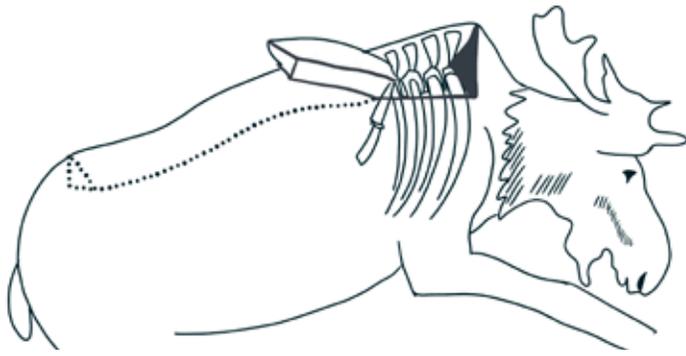
Étape 2 : Tournez l'animal sur le côté et enlevez la peau du dessus

Étape 3 : Enlevez les pattes de ce côté

Étape 4 : Enlevez le faux-filet et la viande du cou

Enlevez le faux-filet (muscle long dorsal) en faisant deux longues incisions en profondeur sur le dos. Les coupes se joindront à l'épine dorsale en formant un « V ». Faites la première coupe le long de la ligne médiane du dos jusqu'au point où la colonne se joint aux côtes. Cette coupe devrait aller du cou jusqu'au bassin. Faites une seconde incision le long des côtes en coupant vers le haut jusqu'à la première coupe, le long de la partie supérieure de la cage thoracique. Cette coupe devrait également aller du cou jusqu'au bassin. Le faux-filet devrait ainsi s'enlever d'une seule pièce. Ensuite, enlevez la viande de la partie supérieure du cou. (Voir l'illustration à la page 35.)

Répétez les étapes 2, 3 et 4 de l'autre côté.



Retrait des filets.

Étape 5 : Éviscérerez l'animal selon la méthode décrite à la page 31

Étape 6 : Enlevez les filets

Enlevez les deux languettes de viande qui tapissent la paroi antérieure de la colonne vertébrale entre le bassin et la troisième côte (à partir du bassin) et déposez-les dans une carnassière avec les faux-filets.

Étape 7 : Enlevez les côtes

Pour désosser la poitrine et les côtes sur place, coupez en filets la viande se trouvant à l'extérieur de la cage thoracique, puis découpez en languettes la viande qui se trouve entre les côtes.

Étape 8 : Enlevez la viande restante

Examinez la carcasse de près et enlevez toute viande restante.

Si vous voulez vraiment tout désosser, enlevez la viande des pattes que vous avez mises de côté. Un couteau à fileter convient bien pour ce faire. Une fois toute la viande prélevée, il ne restera plus que la tête, les entrailles, la peau et un squelette totalement dépecé.

Certaines personnes apprécient les abats, le museau et les tripes. Pensez à les réserver pour les donner à un amateur.



Parties laissées sur place.

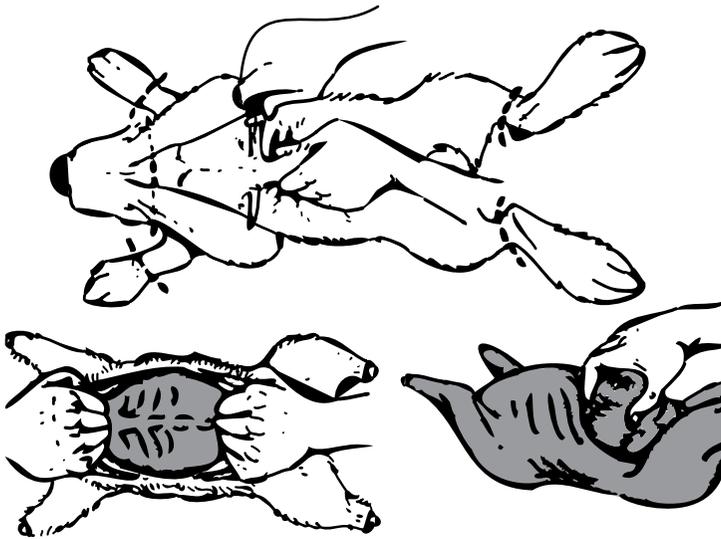


Éviscération du petit gibier et du gibier à plumes

Petit gibier

Voici une méthode pour nettoyer le lièvre d'Amérique et le spermophile arctique.

1. Coupez la tête et les pattes aux articulations.
2. Pincez la peau lâche du dos et incisez-la avec le couteau.
3. Saisissez la peau des deux côtés de l'incision et écartez les parois.
4. Enlevez complètement la peau des deux extrémités.
5. Coupez la queue.
6. Ouvrez la cavité du corps au milieu de l'abdomen.
7. Retirez les viscères.
8. Enlevez la chair ou les tissus endommagés par les balles.
9. Asséchez le corps de l'animal en l'essuyant avec de l'herbe sèche ou un linge.



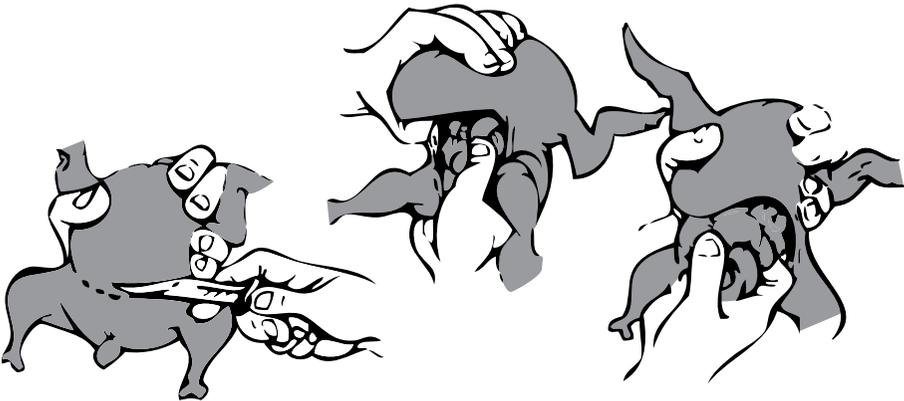
Gibier à plumes

Si vous décidez de plumer un oiseau plutôt que de le dépouiller, mettez-vous immédiatement à l'œuvre, car dès qu'il meurt, ses plumes commencent à se fixer solidement à la peau. Si vous choisissez de le dépouiller, vous pouvez le faire en forêt. Vous pouvez aussi laisser la peau, qui protégera la chair jusqu'à votre retour à la maison.

Le dépouillement peut attendre, mais pas l'éviscération. Si l'oiseau n'est pas éviscéré dès qu'il est tué, sa chair commencera à pourrir.

Voici une méthode pour nettoyer le gibier à plumes.

1. Placez l'oiseau la poitrine vers le haut.
2. Incisez la cavité du corps à la base de la poitrine, en suivant l'extrémité inférieure de la poitrine.
3. Écartez les deux sections l'une de l'autre vers l'arrière.
4. Retirez les viscères.
5. Essuyez la cavité du corps avec de l'herbe sèche ou un linge.
6. Laissez refroidir l'animal.





Soin de la viande

La viande doit être suspendue dans un endroit frais (juste au-dessus de 0 °C), sec et bien aéré, à l'abri des insectes. Si les conditions météo le permettent, avant de la congeler en portions plus petites, vous pouvez la laisser vieillir pour l'attendrir en la laissant reposer de 7 à 10 jours. La viande se gaspillera si elle n'est pas suspendue correctement et surtout si la température ambiante n'est pas assez froide ou si la pièce est mal aérée.

Gardez-la au frais

Plus la viande refroidit vite, mieux c'est. Éviscérez et dépouillez l'animal dès que possible après l'avoir abattu.

Gardez-la propre

L'urine, les selles ou le contenu de l'estomac peuvent altérer la saveur de la viande. Tâchez de ne pas percer la vessie, les intestins ou l'estomac, et enlevez toute la chair endommagée par les balles.

Gardez-la au sec

Asséchez la viande à l'aide d'un linge et laissez-la sécher à l'air libre. Il se formera alors une croûte qui protégera la viande des insectes pondeurs et l'empêchera de se putréfier.

Placez les pièces de viande dépecée en forêt dans des carnassières ou dans des sacs d'étamine pour les protéger tout en permettant à l'air de circuler autour. N'enveloppez pas la viande dans des sacs à ordures en plastique : l'absence d'air l'amènerait rapidement à se putréfier.

Gardez-la à l'écart des charognards

Si vous devez laisser votre viande sans surveillance durant de courtes périodes, urinez autour ou recouvrez-la d'un vêtement. Bien que ces techniques ne soient pas infaillibles, elles arrivent souvent à garder les charognards à l'écart.

Gardez-la avec soin!

Congelée et enveloppée de façon appropriée, la viande peut se conserver de trois à quatre ans sans perdre sa qualité. La viande brûlée par le froid peut être transformée en saucisses. Rappelons qu'il est illégal de jeter de la viande de gibier, d'en faire don à des meneurs de chiens ou de l'utiliser pour nourrir les chiens parce qu'elle est demeurée au congélateur trop longtemps.

Vous chassez l'original ou le bison?

Les orignaux et les bisons des bois en pleine maturité sont de grosses bêtes. Un seul animal peut fournir quelques centaines de kilos de viande biologique de qualité. Nous encourageons donc les chasseurs à partager toute cette viande avec leurs partenaires de chasse. Contribuez à la préservation des ressources et des populations : ne prenez que ce dont vous avez besoin et utilisez tout ce que vous prenez.



Viande suspendue en vue de la sécher. Photo : Carol Foster.



Chasse et santé

Risque de maladies

Si la plupart des animaux sauvages du Yukon sont en santé, on trouve néanmoins des maladies et des parasites dans n'importe quelle population sauvage. Certains peuvent rendre les gens malades : c'est ce qu'on appelle des zoonoses.

Il est important que les chasseurs apprennent à se protéger contre les risques d'infection. Les zoonoses peuvent se transmettre aux êtres humains par :

- contact direct avec un animal infecté;
- ingestion d'eau contaminée par des excréments ou de l'urine;
- ingestion de viande contaminée par le contenu de l'estomac ou des excréments.

Ne récoltez que des animaux qui paraissent en bonne santé. Évitez les bêtes présentant les caractéristiques suivantes :

- mauvais état corporel;
- faiblesse;
- boiterie;
- grosseurs ou gonflement;
- écoulements ou sang sur le museau ou la gueule;
- comportement anormal (ex. absence de peur au contact des humains).

Si vous constatez des anomalies en éviscérant une prise, ne tranchez pas dans les chairs infectées ou anormales. Lavez vos mains, vos couteaux et vos outils dans de l'eau chaude savonneuse. Prélevez des échantillons de tissus ou prenez des photographies de l'animal et des parties suspectes et transmettez vos observations à un agent de conservation de la faune ou à la Section de la santé animale du ministère de l'Environnement.

Consultez votre médecin dans l'un ou l'autre de ces cas :

- vous vous êtes coupés en dépeçant un animal (nettoyez immédiatement la plaie à l'eau et au savon);
- vous tombez malade peu après être entré en contact avec du poisson ou de la viande sauvage ou en avoir mangé.

Les animaux qui semblent en santé sont eux aussi susceptibles de transmettre des maladies. Il est donc important de connaître les risques associés aux espèces que vous chassez. Pour en savoir plus, lisez le document *Diseases you can get from wildlife*. Procurez-vous-le dans un bureau du ministère de l'Environnement, téléchargez-le au yukon.ca/fr/faune-sante ou demandez-le à la Section de la santé animale (animalhealth@yukon.ca ou 1-800-661-0408, poste 5600).

Il est illégal de gaspiller la viande de la plupart des espèces de gros gibier, même si vous croyez qu'elle pourrait être contaminée. Si vous n'êtes pas convaincu que la viande d'un animal est comestible, communiquez avec un agent de conservation de la faune dès que possible.

Recommandations relatives à la consommation de viande de gibier

Les recommandations qui suivent sont établies en fonction des quantités consommées chaque année. Une personne qui ne mangerait aucun des organes cités durant une année donnée pourrait manger le double des quantités recommandées l'année suivante, et ce, sans dépasser les limites acceptables.

- **Viande** : La viande d'orignal et de caribou est très nutritive et aucune limite ne s'applique quant à la quantité de viande qu'une personne peut consommer.
- **Abats** : Santé Canada a émis un avis concernant la consommation d'abats sur la base des concentrations en cadmium présentes chez certaines espèces d'animaux sauvages du Yukon. Les limites recommandées varient en fonction de l'espèce animale et de la harde. Pour le caribou, la limite de consommation annuelle par personne est de 7 à 32 rognons et de 4 à 16 foies. Pour l'orignal, la limite de consommation annuelle par personne est d'un seul foie ou d'un seul rognon.
- Le tabac contient des concentrations beaucoup plus élevées de cadmium que les organes des animaux. Cesser de fumer ou diminuer sa consommation de tabac constitue le meilleur moyen de limiter la présence de cadmium dans son organisme.

Contaminants chez les caribous de la harde de la Porcupine

Le personnel du Programme de lutte contre les contaminants dans le Nord mesure annuellement la concentration de contaminants chez les caribous de la harde de la Porcupine. Depuis le début des années 1990 et jusqu'en 2004, il a aussi mesuré la concentration de contaminants chez les orignaux et chez d'autres hardes de caribous du Yukon.

Voici les conclusions générales qu'il a pu tirer.

- En général, les mammifères, les oiseaux et les plantes du Yukon ne montrent presque aucun signe de contamination.
- Toutefois, les organes de certains animaux présentent d'importantes concentrations de cadmium.
- La concentration de cadmium chez les orignaux et les caribous semble stable.
- La concentration de mercure dans les organes des caribous varie dans le temps, mais, à long terme, elle reste stable chez les caribous de la harde de la Porcupine.
- Les retombées radioactives de l'accident nucléaire de Fukushima, survenu au Japon en 2012, n'ont pas affecté la qualité de la viande tirée des prises de caribou de la Porcupine.

Présence de plomb dans la viande

Quand une balle percute l'animal, le plomb se fragmente sous la force de l'impact et de nombreuses particules, non perceptibles à la vue ou au toucher, peuvent se disperser profondément dans la chair autour du point d'impact. Le plomb est une neurotoxine et les enfants y sont particulièrement vulnérables. Songez à utiliser des munitions sans plomb pour éviter que des particules toxiques contaminent la viande.

À l'heure actuelle, aucun cas de maladie humaine associée à la consommation de viande de gibier abattu avec des munitions au plomb n'a été signalé, mais vous pouvez réduire le risque d'exposition au plomb en suivant les conseils suivants :

- Utilisez des munitions moins susceptibles de se fragmenter à l'impact.
- Évitez de tirer dans l'arrière-train, où la balle est plus susceptible de se fragmenter sur de gros os.
- Si vous utilisez des munitions au plomb, jetez la viande endommagée par la balle dans la zone d'impact.
- Examinez le hache-viande pour voir s'il s'y trouve des particules de plomb et nettoyez-le avant de hacher la viande d'autres animaux.

La viande sauvage est une excellente source de protéine maigre et saine, mais il importe que les amateurs de chasse fassent des choix judicieux afin de réduire les risques que pose le plomb pour la santé.

Pour en savoir plus sur les munitions sans plomb, visitez le huntingwithnonlead.org/ (en anglais).



Perspective des Premières nations

Perspective autochtone sur le gros gibier

Avec la permission du détenteur des connaissances.



Original.

« Lorsqu'un animal est abattu, il donne sa vie pour le chasseur. Vous devez donc rendre grâce au Grand Esprit. Un être vivant a dû mourir pour que vous puissiez vivre. Du moins, c'est ma façon de voir les choses. »

– Feu Art Johns, Aîné de la Première nation de Carcross Tagish

Dans le domaine de la chasse, les traditions des peuples autochtones du Yukon reflètent les relations étroites qu'ils entretiennent avec la nature. En faisant un usage judicieux des ressources naturelles locales, les premiers habitants du Yukon ont pu se nourrir, se vêtir et s'abriter tout en créant des collectivités et des cultures riches. L'original et le caribou étaient des sources particulièrement abondantes de nourriture et de matériaux bruts, comme les os, la peau et les tendons.

Bien que l'équipement utilisé par les chasseurs autochtones ait changé au cours des deux derniers siècles, la façon d'utiliser l'original et le caribou est demeurée essentiellement la même depuis des générations. Le regretté Art Johns, de la Première nation de Carcross/Tagish, connaissait très bien les usages traditionnels

de l'orignal et du caribou. Dans le but de communiquer son respect pour la faune et d'aider à réduire le gaspillage de gibier, il avait bien voulu partager les connaissances contenues dans les pages qui suivent. Il est décédé en 2021.

Éviscération et dépeçage du gibier

Lorsqu'il dépeçait un orignal ou un caribou, Art utilisait une technique quelque peu différente de la méthode classique.

Avant d'éviscérer l'animal, il coupait la tête, enlevait la peau de l'animal puis les pattes arrière et avant. Ensuite, il découpait le bord du filet abdominal, le flanchet. Ce muscle plat d'environ 2 cm (1 po) d'épaisseur couvre la partie du ventre à partir de la dernière côte jusqu'au bassin, et jusqu'au dos sur les deux côtés. Il faut l'enlever d'une seule pièce, en vidant la cavité abdominale au fur et à mesure.

Tout se mange, rien ne se perd : une tradition autochtone

Les peuples autochtones ont toujours consommé toutes les parties comestibles de l'orignal, même les pieds. De cette façon, on évite le gaspillage et on exprime son respect envers la vie de l'animal. Cette pratique permet de consommer les éléments nutritifs et les vitamines que contiennent les diverses parties de l'animal.

Comment ne rien gaspiller

Épaules, cuissots, aloyau et dos : Découper ces grosses pièces de viande en rôtis ou en biftecks.

Cou et jarrets : Découper une tranche de viande de part et d'autre du cou, qui servira à faire de la soupe ou du ragoût. La viande du jarret peut servir de la même façon ou on peut la laisser sur l'os pour la rôtir.

Pointe de poitrine, côtes et flanchet : On peut découper la viande en trains de côtes pour la faire rôtir ou la découper en morceaux plus petits pour les faire bouillir. On peut apprêter la pointe de poitrine de la même façon. On peut découper le filet abdominal en petits morceaux qu'on fera bouillir ou on peut le rouler en rôti s'il est assez gras.

Tête : Enlever les bois, dépouiller la tête et la faire rôtir au-dessus d'un feu. Prélever les morceaux de viande tendre. Les yeux sont particulièrement riches en éléments nutritifs.

Mufle d'orignal : Enlever les poils du mufle en passant ce dernier au-dessus de la flamme. Détacher le mufle de la tête en faisant une incision juste devant l'os. Le couper en lamelles d'environ 5 cm (2 po) de largeur qu'on fera ensuite bouillir.

Os : Laisser un peu de viande sur les os, puis les couper en morceaux d'environ 10 cm (4 po) de longueur. Faire bouillir les os et manger la viande une fois cuite. On peut aussi sucer la moelle des os.

Articulations : On peut couper en petits morceaux les articulations entre les os pour les faire bouillir dans de l'eau. Ceux-ci libéreront une sorte de « graisse » qui montera à la surface. Laisser la graisse se figer, puis la retirer. Cette graisse fait un excellent « beurre » qui accompagne bien la viande séchée et d'autres aliments.

Pieds : Laisser les pieds attachés à la partie inférieure des pattes. Faire brûler les poils, puis faire bouillir les sabots et les os. Manger la viande attachée à l'os, jusqu'au bord des sabots.

Abats : La langue peut être rôtie ou bouillie. Le cœur, les rognons et le foie sont habituellement sautés. Si l'animal a été abattu en période de rut, il est possible que le foie soit enflé et non comestible. Si c'est le cas, laisser le foie sur place, en pâture aux oiseaux qui vous tiennent compagnie.

Diaphragme : On peut couper le diaphragme en lanières qui seront sautées puis consommées sur place.

Tripes : Seules certaines parties de l'estomac et des intestins sont comestibles. Il est recommandé de demander à quelqu'un qui connaît les parties comestibles de les identifier.

Les intestins sont fendus dans le sens de la longueur, lavés puis bouillis.

Vous pouvez manger immédiatement les abats, le diaphragme, les tripes et le flanchet. Le reste de la viande doit être suspendu dans un endroit frais (juste au-dessus de 0 °C), sec et bien aéré, à l'abri des insectes.

« Si vous respectez les animaux et que vous les traitez bien, ils reviendront vers vous la prochaine fois que vous aurez besoin de viande. Si vous ne les respectez pas, ils ne reviendront pas. C'est ce que nous disons aux enfants pour qu'ils apprennent à quel point il est important de respecter les animaux. »

– Art Johns

Perspective autochtone sur la récolte de petit gibier

Avec la permission de la détentrice de connaissances.

Hazel Bunbury, du Conseil des Ta'an Kwäch'än, a grandi sur les berges des lacs Laberge et Fox et elle a mangé des mets traditionnels toute son enfance. Durant la Grande Dépression, lui disait sa mère, les gens du lac Laberge vivaient comme des rois, faisant bonne chère de canards et d'oies, de touladis, de corégones, d'originaux et de spermophiles. C'était un temps d'abondance.

Pendant de nombreuses années, Hazel a enseigné les langues autochtones à l'École élémentaire de Whitehorse et, plus récemment, à l'Université du Yukon. Elle s'adonne encore à la chasse et à la pêche traditionnelles dans la région du lac Laberge et de l'embouchure de la rivière Takhini, en compagnie de ses enfants, de ses petits-enfants ou de ses arrière-petits-enfants. Elle a bien voulu communiquer aux lecteurs les renseignements qui suivent afin de mieux faire connaître la perspective des Autochtones sur le petit gibier et la façon respectueuse de traiter ces animaux.

Spermophile arctique ou écureuil fouisseur (tsäl/säl)

Les spermophiles arctiques, ou écureuils fouisseurs, ont de tout temps été une source de nourriture importante pour les Tutchones du Sud. Ils sont faciles à attraper et leur chair est très savoureuse. Par le passé, ils ont plus d'une fois sauvé les gens de la famine.

Autrefois, on piégeait les spermophiles à l'aide d'un collet fait de plumes d'aigle, mais aujourd'hui on les prend au piège ou on les tire avec une carabine .22. Le meilleur temps pour chasser les spermophiles est au début du printemps, quand ils sortent de leur tanière. Durant l'été, on s'abstient de les chasser pour qu'ils puissent élever leurs petits. À l'automne, quand ils sont bien gras, la chasse reprend. Les peaux de spermophiles servent à la confection de vestes, de manteaux, de couvertures et de robes.

Il y a différentes façons d'apprêter les spermophiles, mais la façon d'Hazel a la beauté d'être très simple.

1. On dépouille l'animal.
2. On l'éviscère.
3. On lui coupe la tête et les pattes.
4. On le fait rôtir sur le feu ou bouillir.

Selon Hazel, les spermophiles n'ont pas le goût prononcé d'autres viandes de gibier. Ils ont un goût semblable au poulet ou au porc. Elle utilise très peu de sel pour ne pas perdre la saveur naturelle de la chair.

Porc-épic (dëch'äw)



Porc-épic d'Amérique.

Les porcs-épics sont plus rares que les spermophiles. On les prend lorsqu'on a la chance d'en croiser un sur un sentier ou le long de la route. Il y a de nombreuses légendes concernant les porcs-épics et les Autochtones ont beaucoup de respect pour cet animal. Selon Hazel, sa viande, de couleur foncée, a un goût qui se situerait entre celui du porc et du bœuf. Il est préférable de ne pas chasser le porc-épic durant la saison du rut de l'orignal, parce qu'à cette période la viande a un goût très fort et n'est pas vraiment propice à la consommation. Le printemps n'est pas non plus un bon temps pour la chasse au porc-épic.

Les porcs-épics s'apprêtent comme les spermophiles et, comme ces derniers, peuvent être rôtis ou bouillis. On utilise les piquants pour la confection de décorations, de bijoux et d'autres accessoires. Autrefois, les pattes servaient à faire des tasses dans lesquelles on servait les infusions pour les rituels.

« Traitez les animaux avec respect et ils en feront de même pour vous. C'est ce que ma mère m'a enseigné, et c'est ce que j'enseigne à mes enfants et petits-enfants. »

– Hazel Bunbury, membre du Conseil des Ta'an Kwäch'än

Selon la tradition à laquelle appartient Hazel, respecter un animal signifie ne pas le harceler et ne pas l'abattre à moins que ce soit pour le manger. Cela veut aussi dire ne pas parler d'un animal de façon péjorative ou irrespectueuse.



Gestion de la faune au Yukon

La gestion de la récolte d'animaux sauvages se fait en collaboration, guidée par les éléments suivants :

- Les lois territoriales et fédérales;
- Les ententes définitives et les ententes sur l'autonomie gouvernementale conclues avec les Premières nations du Yukon et les Inuvialuit;
- Les traités transfrontaliers;
- Les protocoles généraux et les protocoles d'entente avec les groupes autochtones n'ayant pas encore conclu une entente définitive;
- Les traités et les accords internationaux.

Le gouvernement du Yukon travaille en concertation avec les gouvernements des Premières nations, le gouvernement fédéral et la population pour élaborer et modifier la réglementation de la chasse. Les changements apportés aux règles et règlements découlent d'une analyse approfondie des renseignements techniques, des besoins de gestion, des connaissances locales et des retours d'expérience du public et des parties concernées lors des consultations, y compris avec les Premières nations.

Outre les règlements de chasse, bon nombre de ces organismes gouvernementaux et groupes unissent leurs efforts pour établir des plans de gestion de l'habitat et des espèces de même que des plans de travail locaux pour orienter la gestion de la faune dans l'ensemble du territoire. Vous pouvez consulter ces plans à la page yukon.ca/fr/wildlife-and-habitat-planning.

Le gouvernement du Yukon et ses partenaires assurent la gestion de la faune en s'appuyant sur des données de chasse récentes et fiables. Les chasseurs ont un rôle important à jouer dans cette planification : ils doivent signaler leurs prises et présenter leurs spécimens biologiques à présentation obligatoire. Non seulement est-ce obligatoire pour tous les titulaires de permis, mais c'est également essentiel pour préserver la santé des populations d'animaux sauvages et la pérennité de la chasse au Yukon.

Commission de gestion de la faune aquatique et terrestre du Yukon

La Commission de gestion de la faune aquatique et terrestre du Yukon, mise sur pied en vertu du chapitre 16 de l'Accord-cadre définitif, est responsable de la gestion des espèces aquatiques et terrestres sur l'ensemble du territoire. Elle mène des consultations auprès du public et émet des recommandations aux gouvernements sur la gestion de la faune.

Adresse municipale : 409, rue Black, Whitehorse, 2^e niveau
Adresse postale : C.P. 31104, Whitehorse (Yukon) Y1A 5P7
Téléphone : 867-667-3754 | Téléc. : 867-393-6947
Courriel : officemanager@yfwmb.ca | Site Web : yfwmb.ca

Conseils des ressources renouvelables

Des conseils des ressources renouvelables (CRR) ont été formés dans 10 des 11 territoires traditionnels des Premières nations ayant conclu des ententes définitives. Les CRR s'occupent de la gestion locale de la faune aquatique et terrestre, mais aussi de l'utilisation et de l'attribution des territoires de piégeage. Ils consultent les résidents et émettent des recommandations au ministère de l'Environnement, aux Premières nations ainsi qu'à la Commission de gestion de la faune aquatique et terrestre du Yukon. Si vous vivez dans une région desservie par un CRR, n'hésitez surtout pas à lui faire part de vos questions ou de vos inquiétudes concernant la faune aquatique et terrestre dans votre région.

CRR d'Alsek

Téléphone : 867-634-2524
Télécopieur : 867-634-2527
Courriel : admin@alsekrrc.ca
Site Web : alsekrrc.ca
C.P. 2077, Haines Junction (Yukon) Y0B 1L0

CRR de Dän Keyi

Téléphone : 867-841-5820
Télécopieur : 867-841-5821
Courriel : dankeyirrc@northwestel.net
C.P. 50, Burwash Landing (Yukon) Y0B 1V0

CRR de Carcross/Tagish

Téléphone : 867-399-4923
Courriel : carcrosstagishrrc@gmail.com
Site Web : ctrcc.ca
C.P. 70, Tagish (Yukon) Y0B 1T0

CRR du district de Dawson

Téléphone : 867-993-6976
Télécopieur : 867-993-6093
Courriel : dawsonrrc@northwestel.net
C.P. 1380, Dawson (Yukon) Y0B 1G0

CRR de Carmacks

Téléphone : 867-863-6838
Télécopieur : 867-863-6429
Courriel : carmacksrrc@northwestel.net
C.P. 122, Carmacks (Yukon) Y0B 1C0

CRR de lac Laberge

Téléphone : 867-393-3940
Télécopieur : Téléphoner avant d'envoyer un fax
Courriel : labergerrc@northwestel.net
3A Glacier Road, Whitehorse (Yukon) Y1A 5S7

CRR du district de Mayo

Téléphone : 867-996-2942
Télécopieur : 867-996-2948
Courriel : info@mayorrc.ca
C.P. 249, Mayo (Yukon) Y0B 1M0

CRR du Nord du Yukon

Téléphone : 867-966-3034
Télécopieur : 867-966-3036
Courriel : nyrrc@northwestel.net
C.P. 80, Old Crow (Yukon) Y0B 1N0

CRR de Selkirk

Téléphone : 867-537-3938
Télécopieur : 867-537-3939
Courriel : selkirkrrc@northwestel.net
C.P. 32, Pelly Crossing (Yukon)
Y0B 1P0

CRR de Teslin

Téléphone : 867-390-2323
Télécopieur : 867-390-2919
Courriel : teslinrrc@northwestel.net
C.P. 186, Teslin (Yukon) Y0A 1B0

Conseil consultatif de gestion de la faune (versant nord)

Le Conseil a été formé en 1988 en vertu de la Convention définitive des Inuvialuit. Il conseille les ministres fédéraux et territoriaux, les organismes de cogestion inuvialuit et divers groupes de gestion de la faune, de l'habitat et de la récolte d'animaux sauvages sur le versant nord du Yukon. Pour toute question touchant la faune sur le versant nord du Yukon, communiquez avec le Conseil.

C.P. 31539, Whitehorse (Yukon) Y1A 6K8
Téléphone : 867-633-5476
Courriel : wmacns@wmacns.ca
Site web : wmacns.ca

Conseil de gestion de la harde de caribous de la Porcupine

Ce conseil consultatif, constitué en vertu de l'Entente sur la gestion de la harde de caribous de la Porcupine (1985), est chargé d'assurer la gestion collaborative de ce troupeau migrateur, l'un des plus grands d'Amérique du Nord, et d'émettre des recommandations aux organismes responsables de la gestion de la harde.

Il compte parmi ses membres des représentants des groupes suivants :

- Première nation des Nacho Nyak Dun;
- Conseil tribal gwich'in;
- Conseil de gestion du gibier des Inuvialuit;
- Première nation des Tr'ondëk Hwëch'in;
- Première nation des Gwitchin Vuntut;
- Gouvernement du Yukon;
- Gouvernement des Territoires du Nord-Ouest;
- Gouvernement du Canada.

Si vous avez des questions ou des commentaires au sujet de la harde de caribous de la Porcupine, contactez le Conseil aux coordonnées suivantes :

C.P. 31723, Whitehorse (Yukon) Y1A 6L3

Téléphone : 867-633-4780

Télécopieur : 867-393-3904

Courriel : dlemke@pcmb.ca

Site Web : pcmb.ca



Espèces aquatiques envahissantes

Les espèces aquatiques envahissantes peuvent nuire aux espèces indigènes en introduisant des maladies et en perturbant les écosystèmes, ce qui a des incidences sur la pêche, le tourisme, la santé et les loisirs au Yukon. Voici quelques précautions à prendre pour éviter d'introduire et de propager des espèces envahissantes lorsque vous utilisez une embarcation pour la chasse et que vous passez d'un plan d'eau à un autre.



Enlevez la boue, les plantes et tout organisme de votre équipement avant de quitter l'endroit.



Retirez toute l'eau de votre embarcation, des pompes, des glacières et des autres contenants avant de quitter l'endroit.



Laissez sécher votre embarcation et votre équipement avant de passer à un autre plan d'eau. Au soleil, il faut attendre jusqu'à cinq jours. Vous pouvez aussi les laver à haute pression, mettre les petits articles à congeler pour la nuit ou les immerger dans de l'eau très chaude pendant une demi-heure.

Soyez particulièrement vigilant avant de passer d'un lac à une rivière ou vice-versa. Signalez toute présence possible d'espèces envahissantes au ministère de l'Environnement, au 1-800-661-0408, poste 5721.

Pour en savoir plus, visitez le yukon.ca/fr/especes-aquatiques-envahissantes ou le yukoninvasives.com.



Coordonnées du ministère de l'Environnement

Bureau principal (Whitehorse)

10 Burns Road,

C.P. 2703

Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

Téléphone : 867-667-5652

Sans frais au Yukon : 1-800-661-0408, poste 5652

Télécopieur : 867-393-6206

Courriel : environnemyukon@yukon.ca

Site Web : Yukon.ca

Bureaux de district

Carmacks 867-863-2411

Dawson 867-993-5492

Old Crow 867-993-5492

Faro 867-994-2862

Haines Junction 867-634-2247

Mayo 867-996-2202

Ross River 867-969-2202

Teslin 867-390-2685

Watson Lake 867-536-3210

Section de la santé animale

Téléphone : 867-667-5600

Sans frais au Yukon : 1-800-661-0408, poste 5600

Courriel : animalhealth@yukon.ca

Protégeons la faune du Yukon

Chasse aux braconniers et aux pollueurs

1-800-661-0525 • yukon.ca/fr/info-braconnage-pollution

24 h/24 • Anonyme • Récompenses

Infractions ou faits à signaler

- Rencontres avec des animaux dangereux ou agressifs
- Ours actifs en hiver
- Chasse et pêche hors saison
- Non-respect des limites de prises
- Vente illégale de poissons ou d'animaux sauvages
- Déversement de matières dangereuses dans des cours d'eau ou sur le sol
- Abandon de déchets



Si vous voyez une personne enfreindre des lois sur la faune ou l'environnement, ne la confrontez pas. C'est notre travail. Observez attentivement la situation et prenez note des éléments suivants :

- date et heure;
- endroit;
- nombre de personnes impliquées;
- description des personnes;
- description du véhicule et numéro de plaque d'immatriculation;
- détails sur l'acte commis (prenez des photos si possible).

Lorsque vous le pourrez, appelez la ligne Info-braconnage et rapportez les faits. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement et vous pourriez même recevoir une récompense.

Photo de la couverture arrière : La chasseuse yukonnaise
Catherine Welsh, à l'affût d'un mouflon de taille réglementaire.



yukon.ca/fr/chasse