

# GUIDE DE DÉPEÇAGE DU PHOQUE



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

## RÉALISATION

**Responsable du projet :**

Marjorie Chrétien, directrice générale, CSMOPM

**Expert de contenu :**

Réjean Vigneau

**Rédaction et coordination :**

Geneviève Gélinas, coordonnatrice de la formation, CSMOPM

**Illustrations et design graphique :**

Josée Lamontagne

**Révision linguistique :**

Marie-Ève Allard

**Photos :**

Gil Thériault

## ÉDITION

**Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes**

185, rue de la Reine, Gaspé (Québec) G4X 1T7

**Tous droits réservés, 2021**

**Dépôt légal** - Bibliothèque et Archives nationales du Québec

**Dépôt légal** - Bibliothèque et Archives Canada

**ISBN 978-2-922981-52-0** (imprimé)

**ISBN 978-2-922981-53-7** (pdf)

## REMERCIEMENTS

Gil Thériault, Pierre-Yves Daoust, Donald Leblanc, Romy Vaugeois, Mélanie Lemire, Denis Longuépée, Sandra Gauthier, Mario Bilodeau, Francis Mainville, Dominic Éloquin, Jonathan Vigneau et Simon Bujold.

Le Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM) a conçu ce guide de dépeçage du phoque en collaboration avec l'expert Réjean Vigneau, boucher et chasseur, et l'Association des chasseurs de phoques intra-Québec. Son objectif : rappeler les gestes à poser et les précautions à prendre pour préparer et transporter le phoque jusqu'à l'acheteuse ou l'acheteur en évitant toute contamination de la viande ou de la graisse, afin que les humains puissent consommer ces produits en toute sécurité.

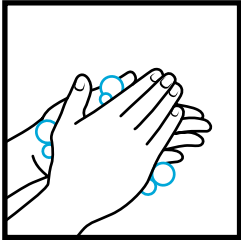
Ce guide s'adresse aux chasseuses et aux chasseurs de phoques commerciaux, mais peut aussi être utile à celles et ceux qui visent une consommation personnelle. Il est conçu comme un aide-mémoire pour le cours *Manutention et transformation du phoque*, offert par le CSMOPM.

La production de ce guide a été soutenue par la Commission des partenaires du marché du travail (CPMT), dans le cadre du Fonds de développement et de reconnaissance des compétences de la main-d'œuvre (le Fonds) par l'intermédiaire du Programme Soutien collectif à l'adéquation formation-emploi, administré conjointement avec le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MTESS).

RÈGLES D'HYGIÈNE	4
EXAMEN DU PHOQUE	5
DÉPEÇAGE DU JEUNE PHOQUE	6
DÉPEÇAGE DU PHOQUE ADULTE	15
REFROIDISSEMENT ET EMBALLAGE	22
POUR PROTÉGER VOTRE SANTÉ	24

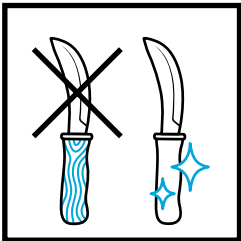
Avec la participation financière de :

Québec 



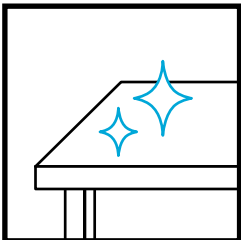
### 1. LAVAGE DES MAINS

Bien se laver les mains ou mettre des gants propres avant le dépeçage.



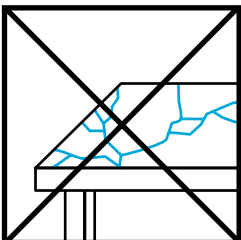
### 2. COUTEAU PROPRE

Utiliser un couteau propre en acier inoxydable (*stainless*) à lame courbée. Éviter les couteaux à manche de bois. Prévoir deux couteaux faciles à distinguer l'un de l'autre.



### 3. SURFACE PROPRE

Travailler sur une surface propre. La surface interne de la peau du phoque est la surface de travail idéale, parce qu'elle est naturellement exempte de contaminants.



### 4. CONTAMINATION

Éviter la contamination par la peinture ou le vernis.

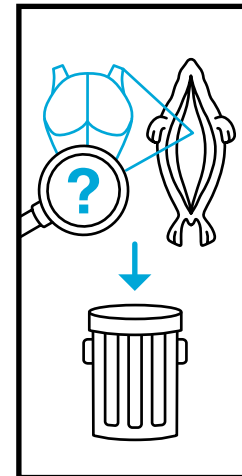
### EXAMEN EXTERNE :

**Avant de récolter un phoque, il faut s'assurer qu'il est sain.**

#### Un phoque en santé :

- Est dodu
- A les yeux clairs
- Arbore une fourrure en bonne condition
- N'a aucune plaie ou croûte sur la peau (une cicatrice bien refermée est acceptable)
- Est à l'affût, adopte un comportement menaçant ou s'éloigne

### EXAMEN INTERNE :



#### ORGANES

Observer les organes du phoque pendant le dépeçage pour détecter d'éventuelles maladies.

#### ANOMALIES

Si l'examen des organes révèle des anomalies, jeter toute la carcasse.

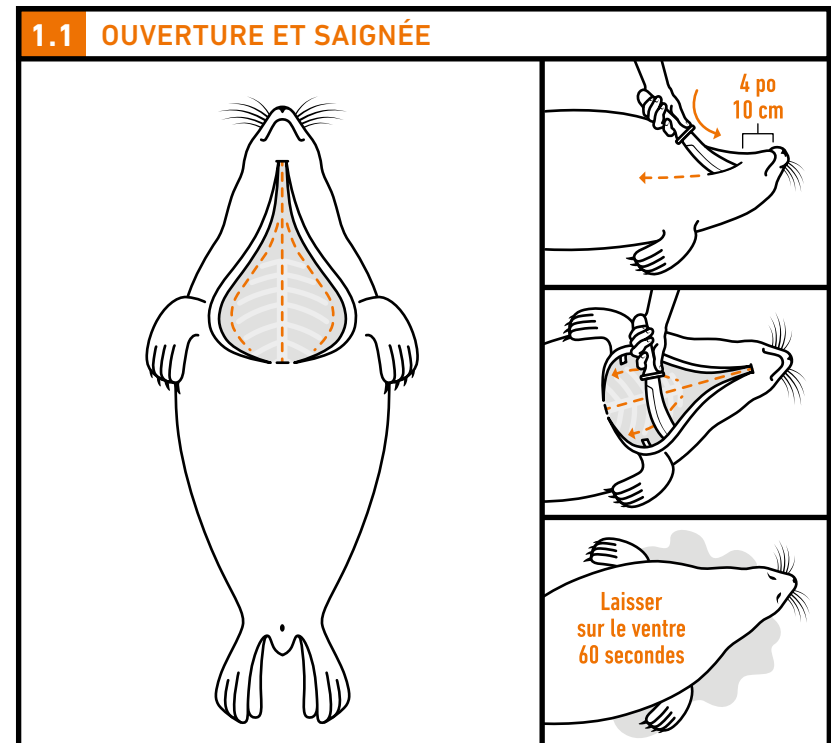
Un rapport complet intitulé **Exploitation de produits du phoque de grande qualité destinés à la consommation humaine** est publié à l'adresse suivante :

<https://waves-vagues.dfo-mpo.gc.ca/Library/360814.pdf>

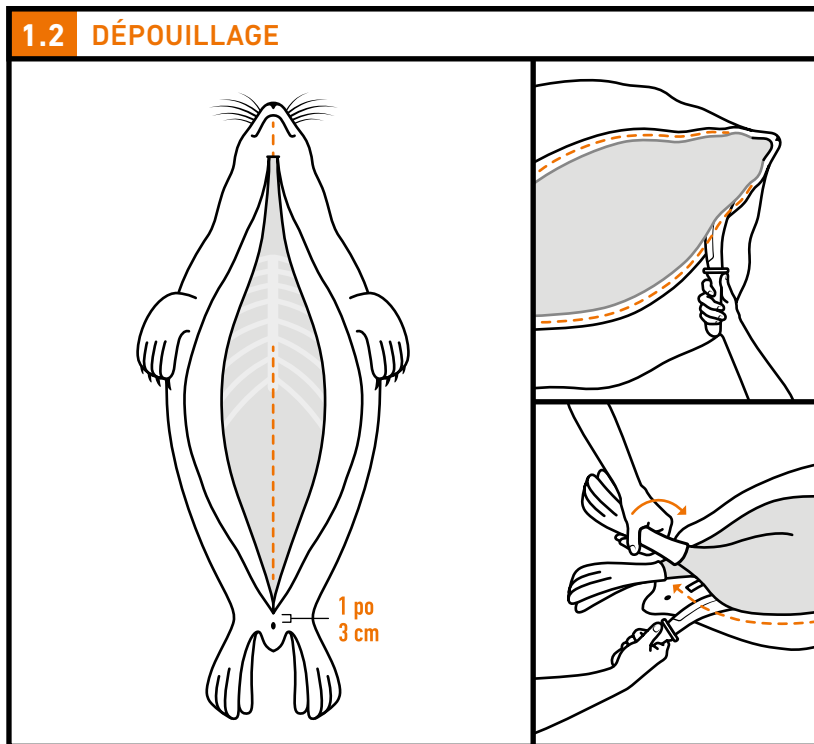
Nous en recommandons la lecture aux chasseuses et aux chasseurs.

Dans ce guide, un « jeune » désigne un phoque sevré, mais qui n'a pas quitté la banquise ou la terre ferme pour aller à l'eau.

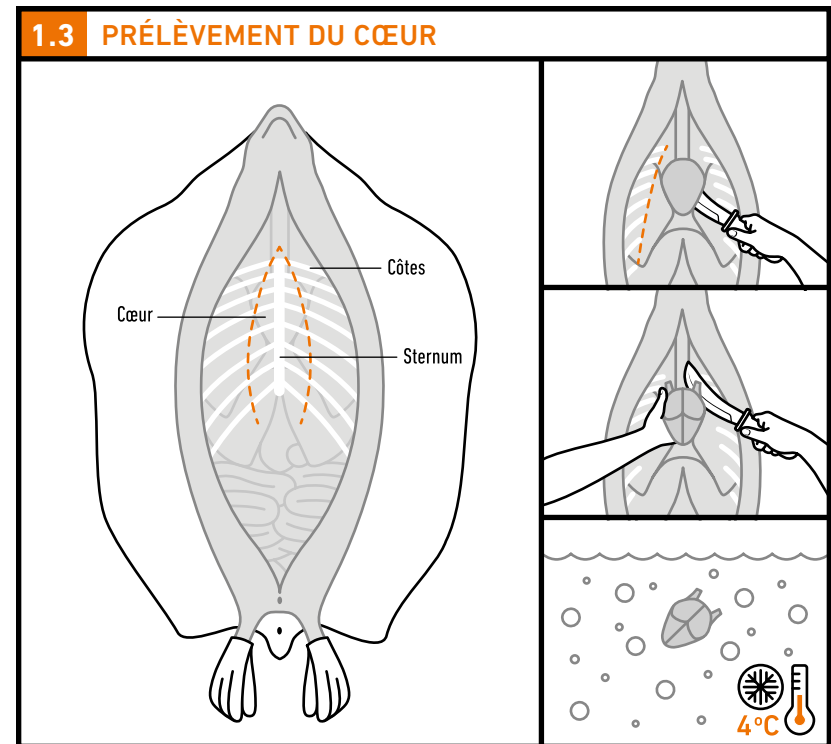
Comme il n'a pas encore mangé de poisson, ses abats sont exempts de contaminants.



- Entailler la peau du phoque environ 10 centimètres (4 pouces) sous la lèvre inférieure.
- Fendre la peau et le lard par le milieu du corps jusque vis-à-vis la base des aisselles.
- Sectionner les deux artères axillaires, situées sous les nageoires de côté.
- Retourner le phoque sur le ventre pour la saignée.
- Attendre 60 secondes (minimum selon le règlement fédéral).



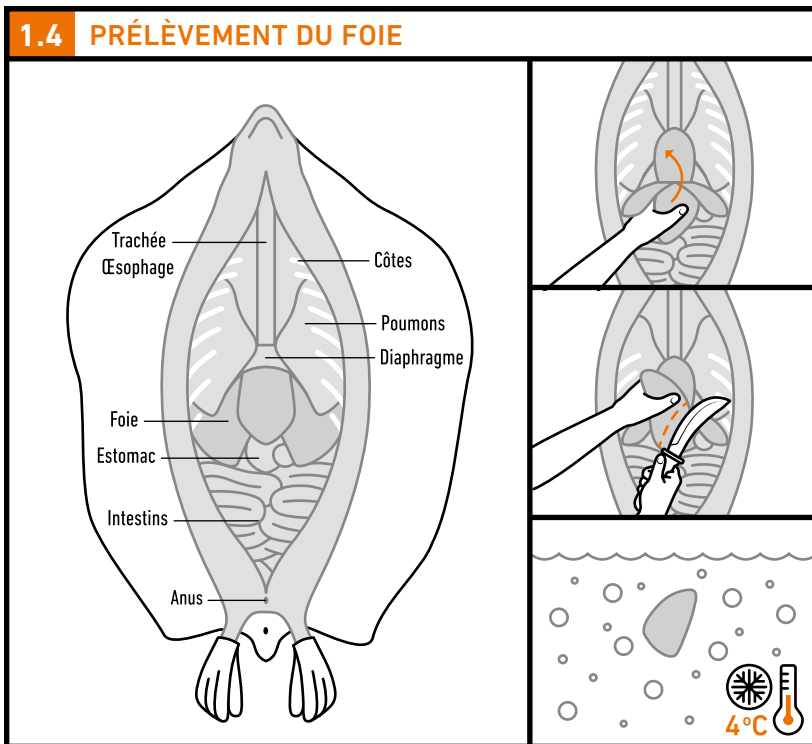
- Retourner le phoque sur le dos.
- Achever de l'entailler jusqu'à 3 centimètres (1 pouce) au-dessus de l'anus.
- Détacher la peau lardée de la carcasse en suivant les tissus conjonctifs qui séparent la viande du lard.
- Laisser le moins possible de lard sur la carcasse et le moins possible de viande sur la peau lardée.
- Pour enlever la queue, la tordre, puis la sectionner d'un coup sec avec la base du couteau.
- **Changer de couteau pour la suite.**



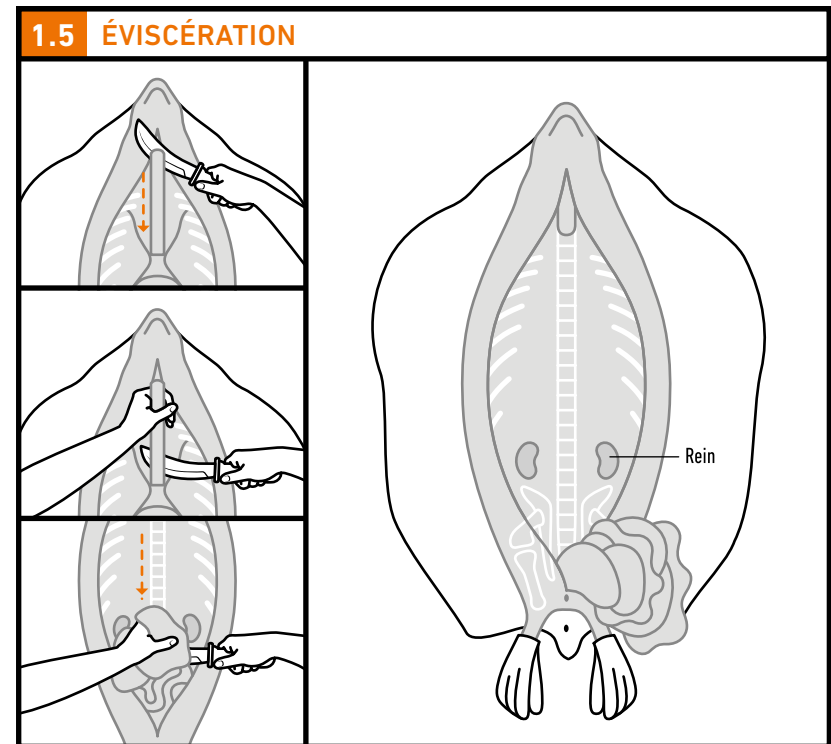
- Trancher les côtes dans leur partie cartilagineuse (plus tendre) pour ouvrir la cage thoracique.
- Enlever le sternum pour créer une ouverture plus large et éviter de se couper sur le bout des côtes.
- Dégager le cœur de son enveloppe.
- Prélever le cœur et couper les gros vaisseaux sanguins qui s'y attachent.
- Déposer le cœur dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.

**NOTE :**

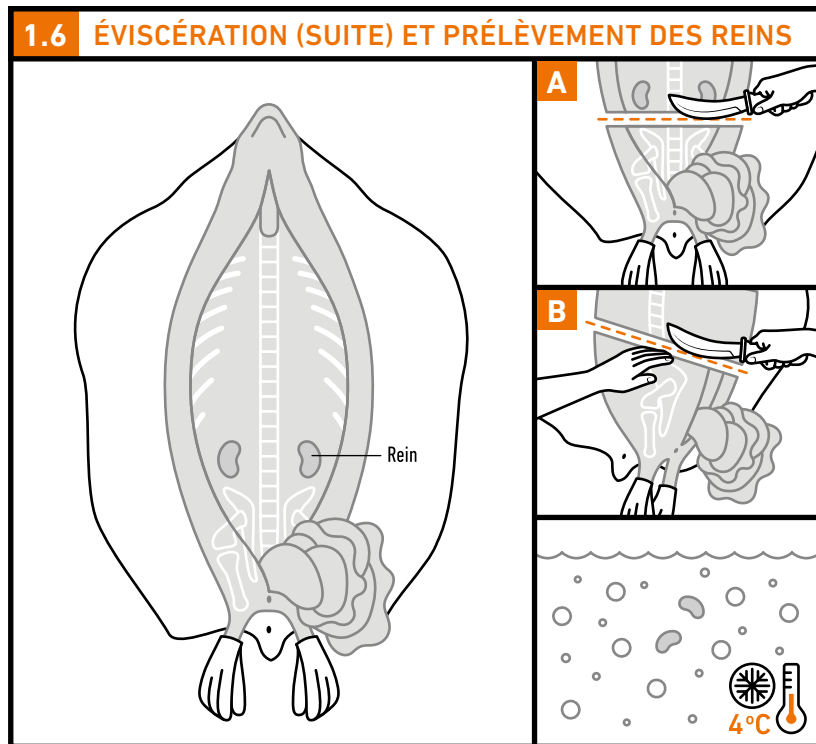
Prévoir des bacs distincts pour chaque partie du phoque (cœur, foie, etc.).



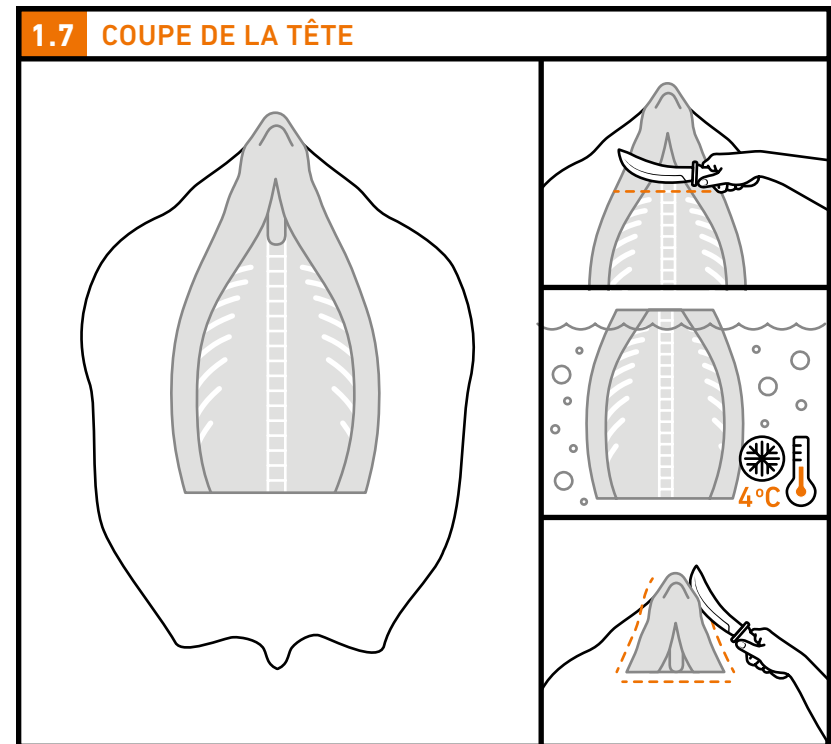
- Prélever le plus gros lobe du foie, situé sous les plus petits lobes.
- Ne pas trancher dans les petits lobes pour éviter de percer la vésicule biliaire.
- Si l'on perce la vésicule, jeter tous les lobes du foie.
- Déposer le gros lobe dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.



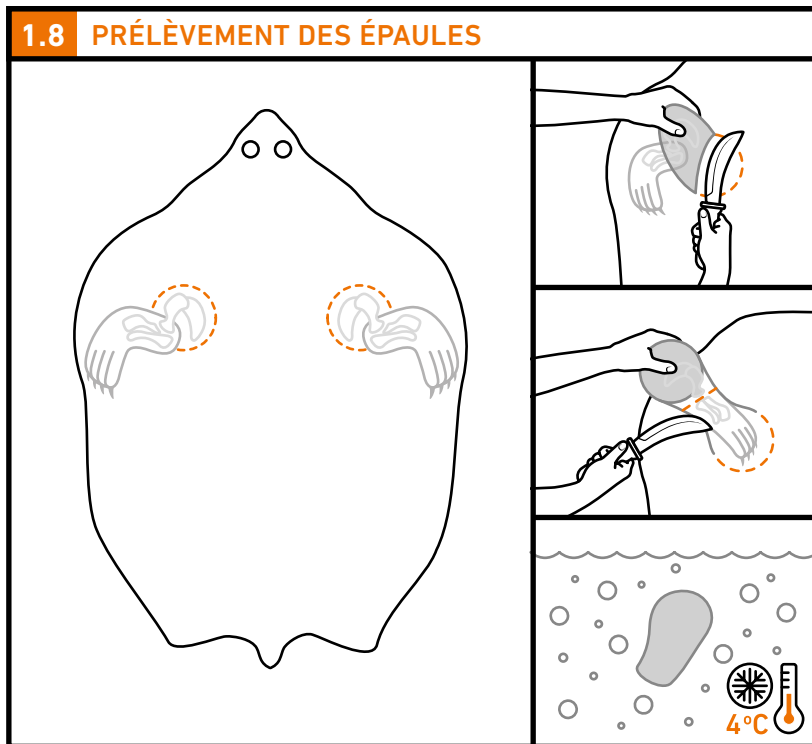
- Sectionner la trachée et l'œsophage à la gorge.
- Empoigner la trachée et l'œsophage et tirer les poumons hors de la cage thoracique.
- Couper le diaphragme à sa base.
- Prendre les viscères (poumons, estomac, reste du foie, intestins, etc.) et les déposer sur le côté de la carcasse.
- Laisser les reins (rognons) en place.



- **Option A** : Couper sous la base des reins (rognons), vis-à-vis la jonction de deux vertèbres lombaires.
- **Option B** : Si les reins sont déjà enlevés, retourner la carcasse sur le côté. Palper pour trouver l'os de la hanche, à la jonction de deux vertèbres lombaires. Couper juste en haut de l'os, entre les deux vertèbres.
- Jeter le bas de la carcasse.
- Prélever les reins et les déposer dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.



- Près de la tête, repérer les points blancs correspondant aux disques entre deux vertèbres cervicales.
- Trancher la tête sur un point blanc.
- Déposer la carcasse dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.
- Dégager la tête de la peau et jeter la tête.



- Trancher les méniches (nageoires de côté et épaules) en suivant le tissu conjonctif.
- Donner des coups de couteau circulaires en tirant sur la méniche pour la dégager.
- Prendre soin d'enlever le bout de la méniche (partie avec fourrure) en la coupant d'un coup sec avec la base du couteau.
- Déposer les épaules dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.

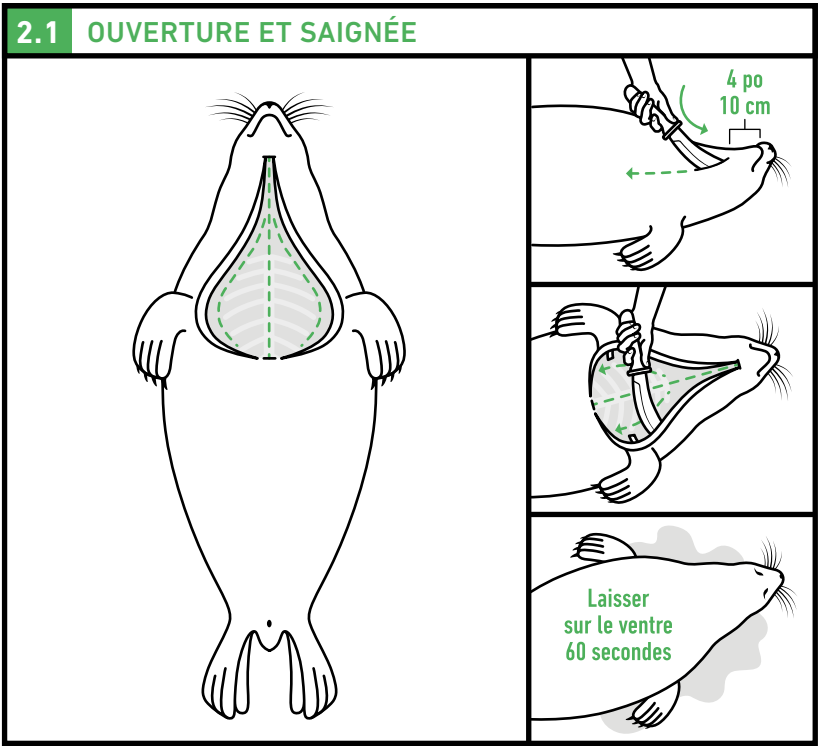
#### FIN DU DÉPEÇAGE DU JEUNE PHOQUE :

**Voir les consignes de refroidissement, d'emballage et de santé à la page 22.**

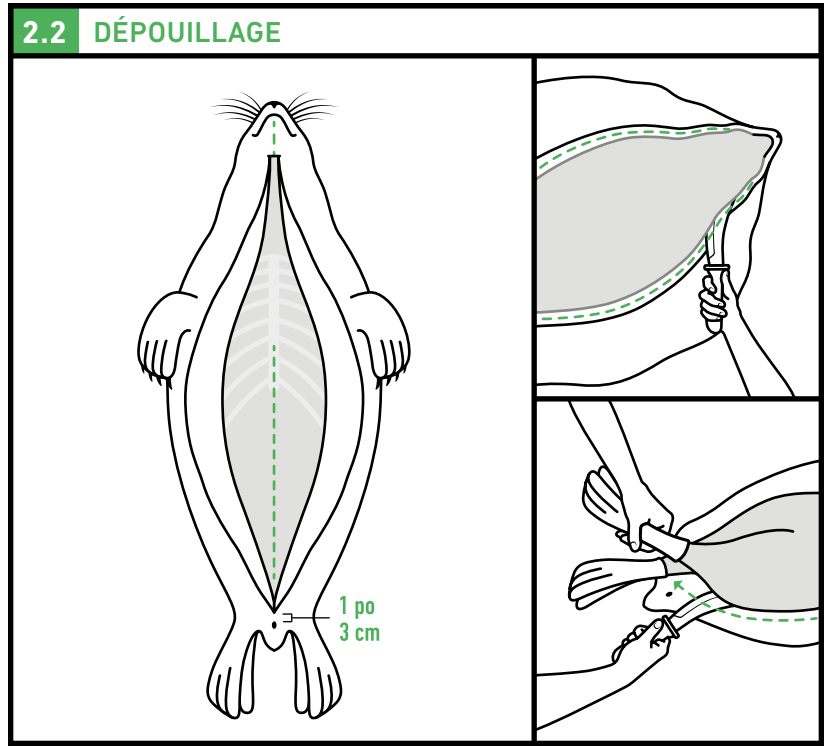
Dans ce guide, un « adulte » désigne un phoque qui a commencé à aller à l'eau et à manger du poisson, peu importe son âge.

Ses abats peuvent contenir des contaminants : c'est pourquoi on ne les prélève pas.

# 2 DÉPEÇAGE DU PHOQUE ADULTE

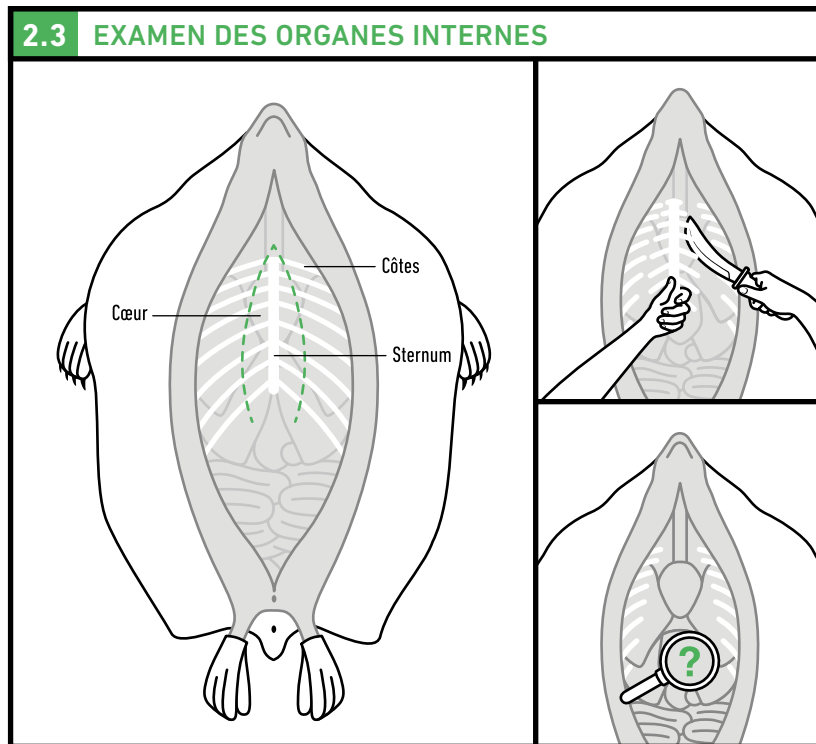


- Entailler la peau du phoque environ 10 centimètres (4 pouces) sous la lèvre inférieure.
- Fendre la peau et le lard par le milieu du corps jusque vis-à-vis la base des aisselles.
- Sectionner les deux artères axillaires, situées sous les nageoires de côté.
- Retourner le phoque sur le ventre pour la saignée.
- Attendre 60 secondes (minimum selon le règlement fédéral).

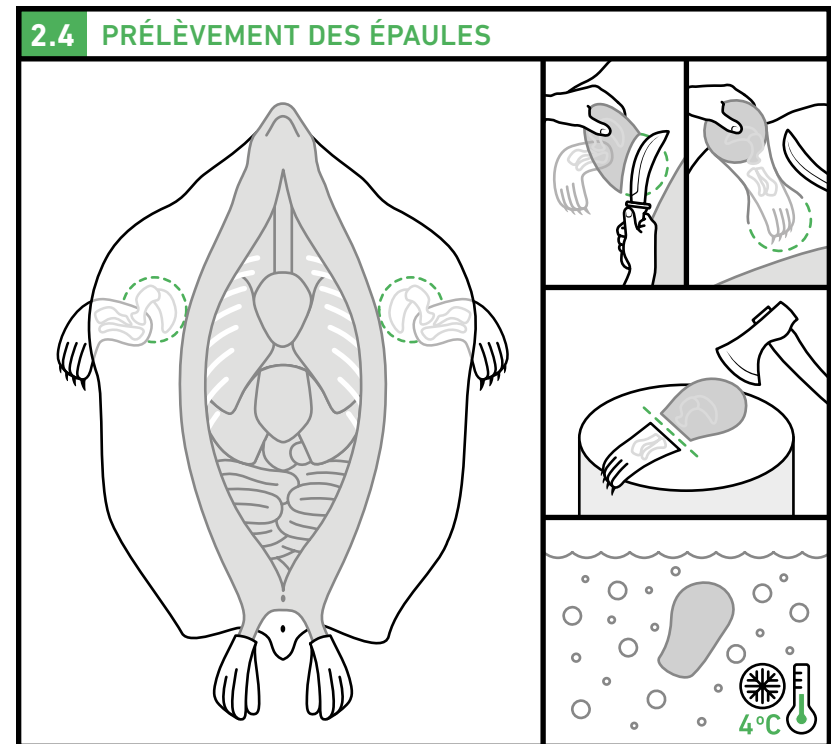


- Retourner le phoque sur le dos.
- Achever de l'entailler jusqu'à 3 centimètres (1 pouce) au-dessus de l'anus.
- Détacher la peau lardée de la carcasse en suivant les tissus conjonctifs qui séparent la viande du lard.
- Laisser le moins possible de lard sur la carcasse et le moins possible de viande sur la peau lardée.

## 2 DÉPEÇAGE DU PHOQUE ADULTE



- Trancher les côtes sur leur partie cartilagineuse (plus molle) pour ouvrir la cage thoracique.
- Enlever le sternum pour créer une ouverture plus large et éviter de se couper sur le bout des côtes.
- Dégager le cœur de son enveloppe, qui est collée au sternum.
- Observer les organes internes (cœur, poumons, foie, intestins, etc.).
- Si l'examen révèle des anomalies, jeter toute la carcasse. Sinon, poursuivre le dépeçage et jeter seulement les parties non désirées.

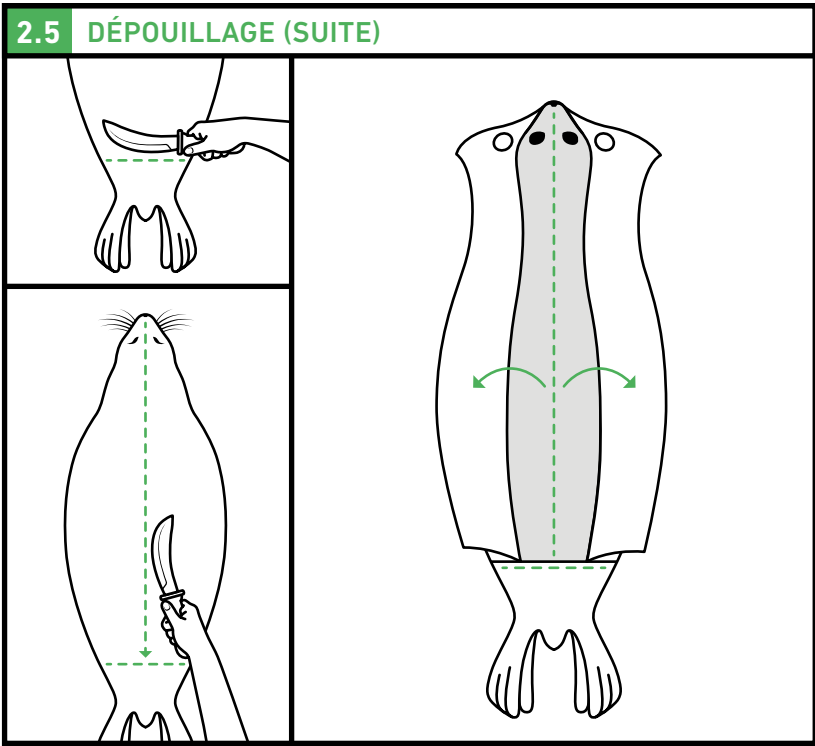


- Trancher les méniches (nageoires de côté et épaules) en suivant le tissu conjonctif.
- Donner des coups de couteau circulaires en tirant sur la méniche pour la dégager.
- Enlever le bout de la méniche (partie avec fourrure) en la posant sur une bûche et en la coupant avec une hache.
- Déposer les épaules dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.

#### NOTE :

**Prévoir deux bacs distincts pour les épaules et pour les filets.**

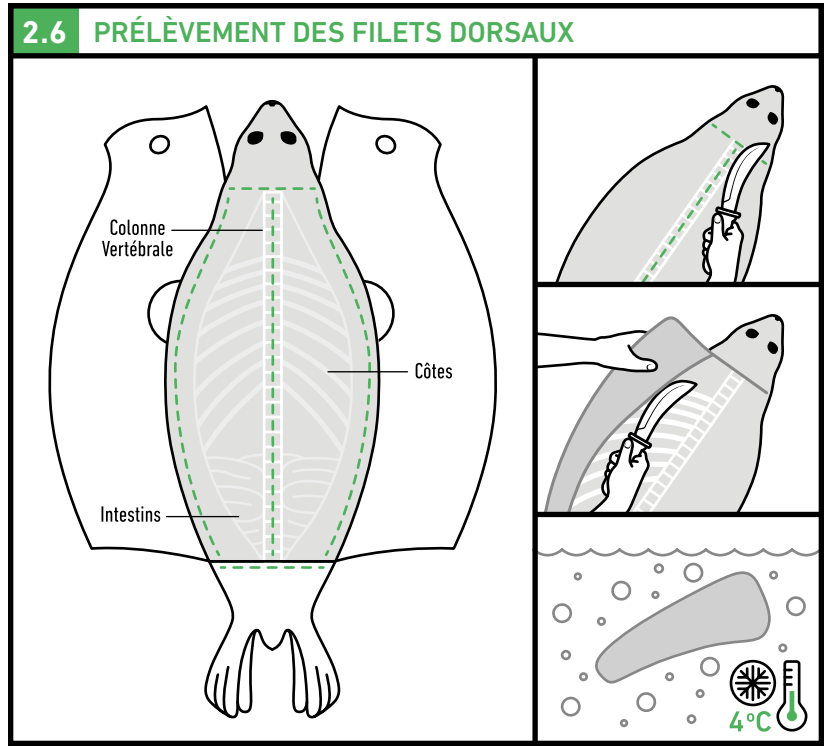
# 2 DÉPEÇAGE DU PHOQUE ADULTE



- Retourner le phoque sur le ventre.
- Inciser la peau et le lard latéralement à la hanche.
- Fendre le phoque du museau jusqu'à l'incision latérale, en suivant la colonne vertébrale.
- Dérouler la peau lardée de part et d'autre de la longue incision.

**NOTE :**  
À la fin du dépouillage, on se retrouve avec une peau lardée en deux morceaux.

**ATTENTION :**  
Cette méthode de dépouillage n'optimise pas la peau si l'on veut valoriser la fourrure. Dans ce cas, consulter d'abord l'acheteur pour connaître ses besoins.

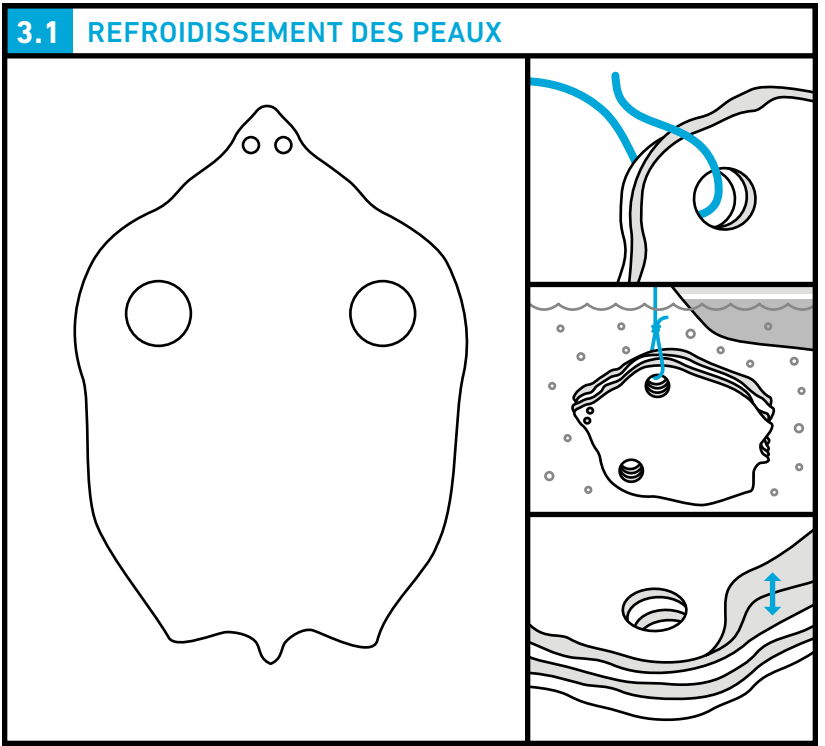


- Trancher le muscle dorsal en suivant la colonne vertébrale.
- Suivre les vertèbres et les côtes pour prélever un maximum de viande.
- Déposer le filet dans un bac isothermique rempli d'eau glacée.
- Répéter l'opération pour prélever le deuxième filet.

**NOTE :**  
Faire attention à ne pas percer les intestins, situés en bas des côtes.  
Le couteau passe près des intestins.

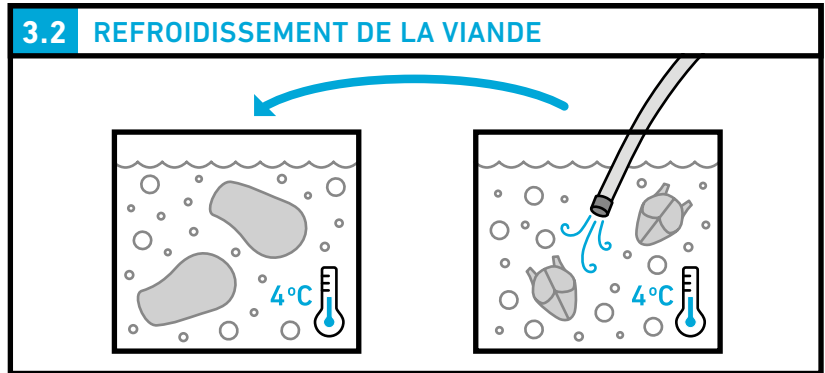
**FIN DU DÉPEÇAGE DU PHOQUE ADULTE :**  
Voir les consignes de refroidissement, d'emballage et de santé à la page 22.

# 3 REFROIDISSEMENT ET EMBALLAGE

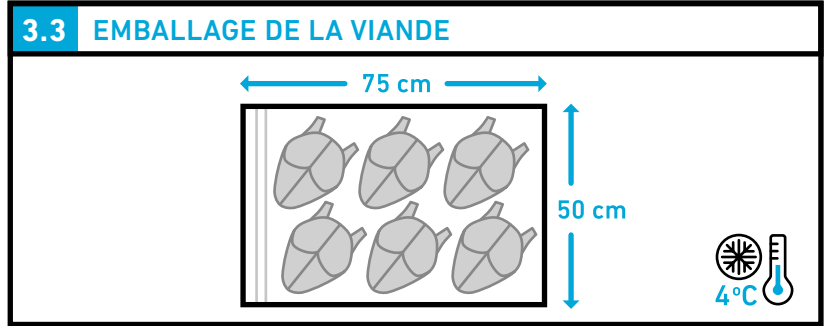


- Attacher les peaux les unes aux autres en passant une corde par les trous des méniches.
- Les tremper dans l'eau de mer pour les faire refroidir et dégorger.
- Une fois refroidies, les entreposer dans la cale, fourrure sur fourrure et lard sur lard.

Ces conseils de refroidissement et d'emballage s'appliquent tant aux jeunes phoques qu'aux phoques adultes.



- Verser de l'eau de mer dans des bacs isothermiques avant d'y mettre la viande (la température de l'eau doit être de 4 degrés Celsius ou moins).
- S'assurer que les diverses parties du phoque sont déposées dans des bacs différents (les cœurs avec les cœurs, les carcasses avec les carcasses, etc.).
- Utiliser un boyau d'arrosage pour faire circuler de l'eau froide dans le bac.
- Changer le boyau de bac régulièrement.

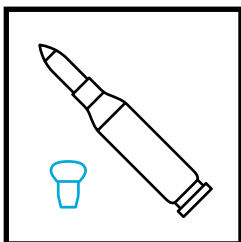


- **Une fois la viande refroidie**, la transférer dans des sacs de qualité alimentaire de 50 sur 75 centimètres (20 sur 30 pouces).
- Déposer les diverses parties du phoque dans des sacs différents (les cœurs avec les cœurs, les filets avec les filets, etc.).
- Ranger les sacs dans la cale du bateau, à une température de 4 degrés Celsius ou moins.



## 1. MONOARTHRITE MARINE :

Cette infection bactérienne (appelée *sea finger* ou simplement *la marine* aux Îles-de-la-Madeleine) peut être attrapée à la suite d'une coupure subie pendant le dépeçage. La personne ressentira une vive douleur et observera une rougeur ou une enflure aiguë au doigt ou à la main touchée. Si l'on présente ces symptômes, il faut consulter un médecin et lui montrer cette section du Guide.



## 2. CONTAMINATION AU PLOMB :

Il faut autant que possible utiliser des balles sans plomb, par exemple des 100 % cuivre, puisque le plomb contamine la viande et l'environnement. Sinon, on doit prendre soin d'enlever tous les débris de balle autour de la plaie, idéalement dans un rayon de 10 centimètres autour du canal d'entrée.

**Attention : les balles blindées (*full metal jacket*) sont interdites pour l'abattage du phoque.**



## 3. TOXOPLASMOSE :

Cette infection peut avoir de graves conséquences sur le développement du fœtus de la femme enceinte. Elle est causée par un parasite parfois présent dans divers tissus du phoque. Pour éliminer le risque, il suffit de congeler la viande à -10 degrés Celsius pendant au moins trois jours avant de l'apprêter et de la consommer.



COMITÉ SECTORIEL DE MAIN-D'ŒUVRE  
DES PÊCHES MARITIMES

Tous droits réservés, 2021  
ISBN 978-2-922981-52-0