

Mise en valeur du gibier

Quelles sont les caractéristiques de la venaison qui en font un produit alimentaire de qualité ?

p. 228

- Possibilité **d'utilisation durable**
- **Produit naturel et régional**
- **Produit « bio »**, p. ex. sans traces d'antibiotiques ou autres médicaments
- Faible **teneur en graisse**
- **Composition en acides gras saine** et d'un grand intérêt nutritionnel
-

Mise en valeur du gibier

Quand la viande d'un animal qu'est-elle soumise à la législation sur les denrées alimentaires ?

p. 228

- Dès qu'elle est **mise sur le marché**. Le producteur (le chasseur qui l'a tirée) est responsable de la conformité aux prescriptions légales.
- La viande destinée à la consommation du chasseur ou à celle de sa famille n'est pas soumise à cette législation.

Mise en valeur du gibier

Quand le chasseur est-il tenu de contrôler lui-même la viande de gibier (p. ex. en appliquant les 12 points critiques) ?

p. 228

- **Si la viande de gibier est remise à une petite entreprise ou à des particuliers**, le chasseur doit effectuer le contrôle et en endosser la responsabilité. Lorsque tous les 12 points sont respectés, la qualité de la viande de gibier atteint son niveau optimal.
- Si la viande de gibier est livrée à des **grands distributeurs** (plus de 30 000 kg/an), elle doit d'abord être soumise au **contrôle officiel des viandes**.

Mise en valeur du gibier

Quels sont les 12 points critiques à respecter, du tir du gibier jusqu'à la vente de la viande ?

p. 229-236

- **Cause/circonstances de la mort** (rapide ?)
- **Méthode de chasse** (non stressante, identification possible)
- **Position de tir/conséquences** (tir de thorax haut devant le diaphragme ?)
- **Recherche** (oui/non, distance de fuite, gibier issu d'une recherche ?)
- **Eviscération** (sans problème, rapide, hygiénique ?)
- **Examen** (comportement, altérations pathologiques internes ou externes ?)
- **Transport** (rapide, sans souillures ?)
- **Tableau de chasse** (pas de tableau de chasse → hygiène)
- **Réfrigération/stockage** (<7°C, lièvre/gibier à plumes <4°C)
- **Préparation** (propre, dans les règles de l'art)
- **Vente** (document d'accompagnement → traçabilité)
- **Formation de base et continue** (connaissances sur l'hygiène de la viande de gibier)

Mise en valeur du gibier

Quand la viande d'un animal qu'il a fallu rechercher est-elle classifiée « sans risque » ?

p. 230

- La viande issue d'un animal qu'il a fallu rechercher ne peut être classifiée « sans risque » que si elle provient d'une recherche **conclue rapidement, si la distante de fuite a été courte et que l'animal a été éviscéré dans les quelques heures qui ont suivi**.
- Dans les autres cas, le gibier doit être examiné par des chasseurs spécialement formés. S'il ne constate rien de suspect, la viande doit être déclarée à la vente comme provenant de gibier issu d'une recherche.

Mise en valeur du gibier

Quelles sont les deux méthodes d'éviscération utilisées dans la pratique ?

p. 230-232

- **Eviscération d'un animal suspendu** → préférable du point de vue de l'hygiène
- **Eviscération d'un animal à plat (par terre)**

Mise en valeur du gibier

Quels sont les avantages de l'éviscération d'un animal suspendu

p. 237

- **Position** confortable pour le chasseur
- **Tenue** assurée **du couteau**
- Tous les **organes** sont retirés en une fois
- Absence de **souillures** par les germes du sol
- **Les fluides corporels** s'écoulent facilement
- Les **souillures visibles** peuvent être éliminées facilement
- Le **contrôle** du gibier est facilité (extérieur et intérieur)

Mise en valeur du gibier

Quels sont les avantages de l'éviscération d'un animal à plat ?

p. 237

- **Pas besoin d'infrastructure** ou d'installation spéciales
- **Ouvertures plus petites** → risque de souillure plus faible pendant le transport que si l'animal est éviscéré suspendu

Mise en valeur du gibier

Quels ustensiles sont nécessaires pour l'éviscération ?

p. 237

- Un **couteau** à éviscérer propre, bien aiguisé et adapté à la taille de l'animal
- Des **gants en caoutchouc jetables**
- De **l'eau potable** en quantités suffisantes
- **Des torchons en papier**
- Des **sacs en plastique** qui ferment bien (p. ex. sachets pour congélation)
- Une **bassine** propre pour transporter le gibier
- Le cas échéant, **une installation pour suspendre le gibier**
- Le cas échéant, de la **ficelle**

Mise en valeur du gibier

Les huit étapes de l'éviscération d'un gibier suspendu

p. 237-238

- **Suspendre** la carcasse par les pattes arrière
- Contrôler la présence **d'anomalies extérieures**
- **Entailler la peau** du menton jusqu'à l'os du bassin
- **Entailler l'anus** (laver le couteau !)
- **Entailler la peau du ventre et ouvrir la cavité thoracique**
- **Retirer tous les organes**
- Contrôler la présence **d'anomalies internes** (odeur, cavité abdominale)
- **Contrôler les organes** (poumons, cœur, foie, reins, tube digestif avec la rate)

Mise en valeur du gibier

Les huit étapes de l'éviscération d'un gibier à plat

p. 237-238

- Contrôler la présence **d'anomalies extérieures**
- **Entailler le ventre** de l'os du bassin jusqu'au sternum
- **Entaille de la trachée** : détacher l'œsophage
- **Entailler l'anus** (laver le couteau !)
- **Trancher le diaphragme**
- **Saisir la trachée et l'œsophage**, tirer fermement pour **extraire tous les organes internes**
- Contrôler la présence **d'anomalies internes** (odeur, cavité abdominale)
- **Contrôler les organes** (poumons, cœur, foie, reins, tube digestif avec la rate)

Mise en valeur du gibier

Comment les abats sont-ils éliminés ?

p. 238

- Eviscération à **l'abattoir** : éliminer les abats dans un **centre de collecte de déchets animaux**
- Eviscération **en forêt** : **recouvrir** les abats (pierres/branches) **ou les enfouir** (hors de portée des gypaètes et des aigles royaux !)
- Ne **jamais éliminer les abats dans des cours d'eau ou des plans d'eau !**
- En cas de soupçon **d'épizootie** → faire contrôler les abats par un **vétérinaire**

Mise en valeur du gibier

Que doit comporter l'examen d'une carcasse afin d'y détecter des altérations pathologiques ?

p. 233

- Examen de l'**animal vivant** (comportement, altérations pathologiques, anomalies)
- **Examen externe de la carcasse** (animal entier)
- **Examen interne de la carcasse** (cavités thoracique et abdominale, organes)

Mise en valeur du gibier

Quelles précautions en matière d'hygiène doit-on prendre lors du transport de la carcasse ?

p. 234

- La carcasse doit être **transportée le plus rapidement possible** dans une chambre froide
- Pendant le transport, les **ouvertures corporelles ne doivent pas être souillées**. Selon la situation, une protection contre les mouches doit être prévue.

Mise en valeur du gibier

Pourquoi est-il important de refroidir la carcasse le plus vite possible après l'éviscération ?

p. 234

La réfrigération **empêche la multiplication des bactéries du pourrissement**. La maturation de la viande se fait aussi à basse température.

Mise en valeur du gibier

Quels sont les principes du dépouillement et de la conservation des peaux destinées à être transformées en fourrure ?

- Le dépouillement est plus facile **lorsque le gibier est encore chaud.**
- Il est recommandé **d'humidifier la peau** et de porter un **masque** et des **gants minces en latex** → réduit le risque de contamination par le ténia du renard
- Pour conserver la peau, l'eau qu'elle contient doit en être retirée. A cet effet, **tendre la peau pour la laisser sécher à l'air libre, ou la saler.**