

■ LE GIBIER SAUVAGE ET D'ELEVAGE ■

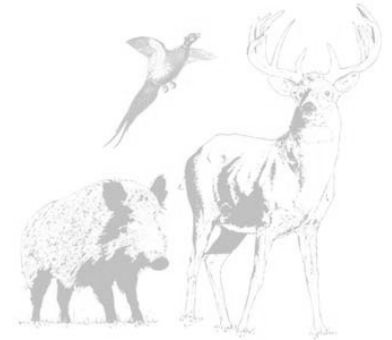
GENERALITES

La consommation de viande de gibier en France est faible en comparaison de celle de nos voisins européens même si depuis quelques années la tendance est à la hausse (augmentations des populations de grand gibier, créations de parc d'élevage, crise de la vache folle...).

Définition

On distingue :

- **Le gibier sauvage** : mammifères terrestres et oiseaux sauvages tués en action de chasse durant une période réglementée (rentrent également dans cette catégorie, les animaux prélevés dans des enclos de chasse)
- **Le gibier d'élevage** : Sont considérés comme gibier d'élevage les animaux de mêmes espèces que précédemment mais les animaux sont nés et élevés en captivité, ils sont proches des autres animaux domestiques d'élevage.



1. CLASSIFICATION DES ESPECES COMMERCIALISABLES

- **Gros gibier** de ou en poil : biche, cerf, chevrete, chevreuil, sanglier.
- **Petit gibier** : lapin de garenne, lièvre, ragondin, rat musqué.
- **Gibier de ou en plume** : Canard colvert, faisan commun, perdrix grise et rouge, pigeon ramier, étourneau et sansonnet.

2. LA COMMERCIALISATION DU GIBIER SAUVAGE FRANCAIS

La commercialisation du gibier sauvage se fait exclusivement durant la période d'ouverture de la chasse. Un restaurateur ne peut détenir du gibier sauvage avant la date autorisée de mise en vente. Variable selon les départements.

Les préfets peuvent interdire durant un mois l'achat et la vente de n'importe quelle espèce qu'il juge menacée comme par exemple : le lièvre.

Il est interdit également de vendre ou d'acheter sciemment du gibier soumis à un plan de chasse non muni du bracelet de marquage dûment daté et non accompagné d'une attestation justifiant son origine.

Il est interdit de vendre ou d'acheter une bécasse ou des alouettes ainsi que les conserves et les pâtés.

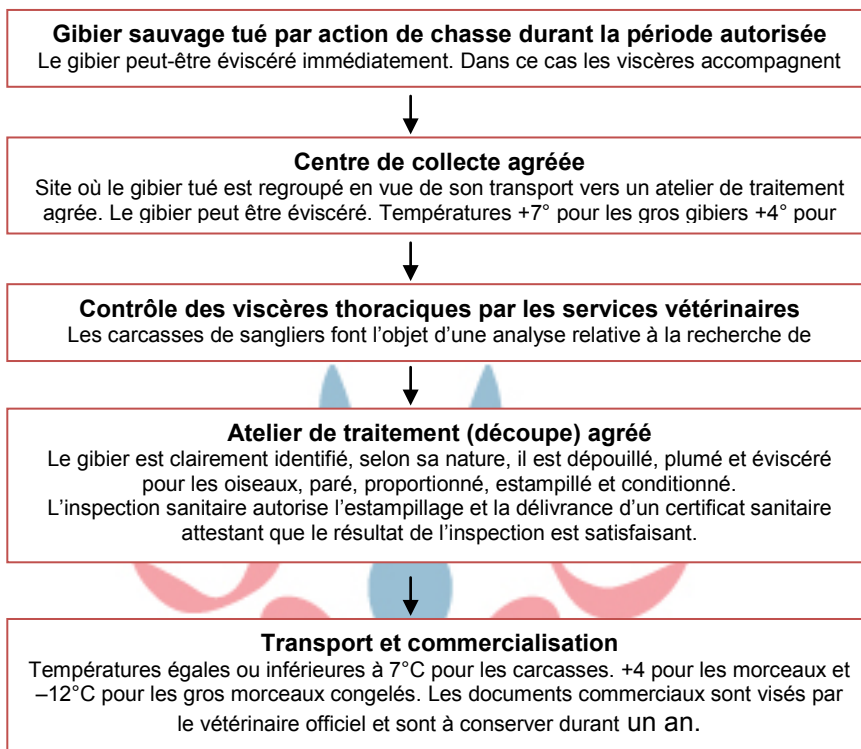
- Le restaurateur doit cesser le service du gibier le dimanche suivant celui de la clôture de la chasse.
- Le restaurateur peut s'approvisionner chez un grossiste ou un détaillant. Il est en droit de vendre le gibier qu'il aura chassé lui-même.
- Le restaurateur doit tenir un registre coté et paraphé par le maire ou le commissaire de police sur lequel il est inscrit jour par jour sans blanc ni rature,

- les noms, qualités et adresse de ceux qui lui ont vendu le gibier ainsi que le nombre et l'espèce des animaux achetés ou vendus.

■

- Le gibier sauvage provenant d'un pays membre de la CEE ou hors CEE c'est à dire uniquement d'un pays agréé est commercialisé du 01.09 au 28.02 de chaque année.

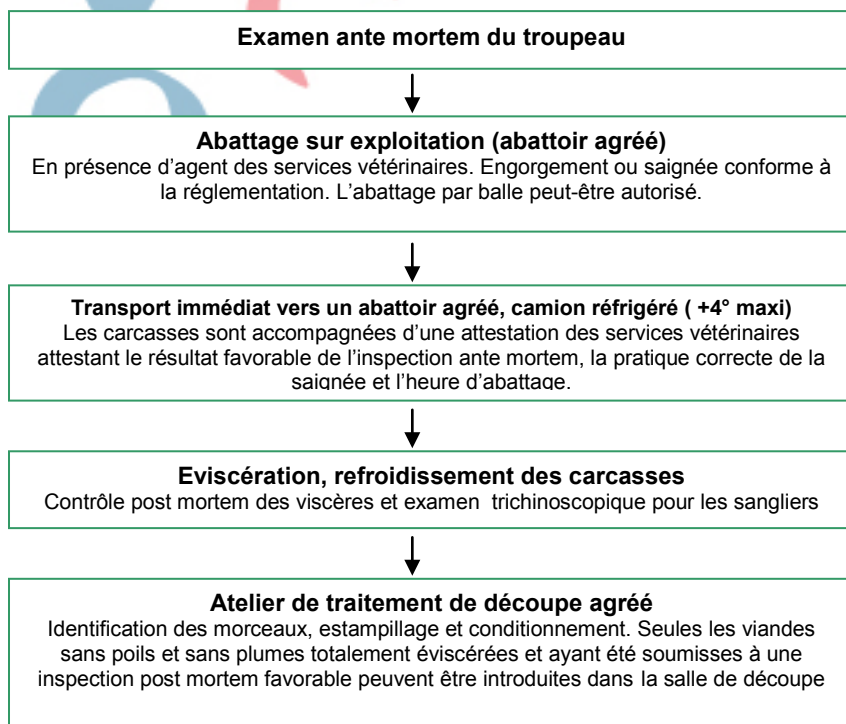
LA FILIERE DU GIBIER SAUVAGE FRANCAIS



Marque de salubrité de forme pentagonale

3. LA COMMERCIALISATION DU GIBIER D'ELEVAGE FRANÇAIS.

Commercialisation toute l'année à condition de se fournir auprès des établissements agréés et de consigner entrées et sorties dans le livre du gibier.



Marque de salubrité de forme ovale

4. L'ETIQUETAGE DES PRODUITS ISSUS DE LA DECOUPE DU GIBIER D'ELEVAGE

Outre la reproduction de l'estampille de salubrité l'étiquetage doit comporter :

- ▶ La nature du produit-Son origine-La raison sociale du fabricant-Le procédé de conservation-La température de stockage-La date de conditionnement-La DLC ou DLUO-Le poids net-Le nombre de pièces-Le code de l'article ou le numéro du lot-Des informations consommateur.

Remarque : : seule les viandes de gibier d'élevage dûment agréées sont acceptées en restauration collective à caractère social

5. LA COMMERCIALISATION DES VIANDES EXOTIQUES DE GIBIER SAUVAGE OU D'ELEVAGE

Autruche, Emeu, Kangourou

Ils doivent provenir obligatoirement d'un pays autorisé à exporter vers la CEE et d'un établissement agréé pour l'exportation vers la communauté.

Springbok, chameau et paon **ne sont pas autorisés**.
Crocodile, serpent, criquets sont envisagés.

6. L'ACHAT DU GIBIER SAUVAGE

a) Gibier à plume

- Achat le plus frais possible. -Ne pas se laisser tenter par un beau plumage : il s'agit généralement d'un mâle, la qualité et la quantité de chair est inférieure à celle de la femelle.
-
- Les pattes doivent être claires, sans écailles prononcées et les ergots bien développés.
-
- Le bréchet doit être flexible et la poitrine charnue. -Le bec doit être souple et flexible. - Refuser les sujets abîmés.
-
- Faisans et perdrix gagnent à être mortifiés. -Les oiseaux aquatiques ne se font pas mortifier.

b) Gibier de poil

- Pelage propre et brillant. -Refuser les morceaux abîmés.
- L'odeur ne doit pas être trop forte. Les animaux jeunes sont les plus tendres.
- Les gibiers non plumés, non éviscérés ou non dépouillés sont entreposés à part et habillés séparément.

- Si la même pièce est utilisée, respecter l'ordre suivant (boucherie, volailles, gibier d'élevage et sauvage)
- La viande de sanglier doit faire l'objet de recherche de trichine (détruite par la congélation et la cuisson).

Tableau des principales utilisations culinaires P140 141 142 143.

Remarque :

Le gros gibier sauf le chevreuil se fait mariner. La durée est fonction de l'espèce, de l'âge, de la grosseur des morceaux et des conditions de capture.

Les marinades ont pour but de parfumer, d'attendrir et de conserver les chairs. La marinade est ensuite utilisée pour la sauce.

Les bas morceaux sont utilisés pour les plats en sauce, les terrines et pâtés, galantines et farces ou les fonds.

7. SAUCES ET GARNITURES CLASSIQUES

Les garnitures les plus utilisées :

- La purée de marron, céleri, d'oignon, de lentilles, de fèves, de patate douce.
- Les cèpes, les chanterelles, les morilles, les pleurotes.
- La gelée de groseilles, d'airelles, de myrtilles.
- Les cerises, les poires au vin, les pommes, le raisin, les pignons de pin.
- Les endives, les laitues, les choux blancs et rouges, braisés.
- Les pommes Berny, les truffes.
- Les flans et croquettes de maïs, les gratins de céleri et les pommes fruits.
- Les gaufrettes de céleri.

Les sauces d'accompagnements les plus classiques :

Pour les gros gibiers :

- les dérivés de la sauce poivrade soit sauce grand veneur, Diane, chevreuil, chambertin, venaison, romaine. -Pour les canards : sauce bigarade.
- Pour les faisans, cailles, perdreaux : sauces salmis, chasseur, crème Porto, smitame, Périgieux.
- Pour le lapin et le lièvre : sauce crème, moutarde.

Remarque : Les oiseaux rôtis (à la broche ou au four) sont généralement dressés sur canapés (doré au beurre clarifié), garnis d'une farce à gratin réalisée avec les foies des oiseaux en traitement.

LE REGISTRE DU GIBIER-PAGE DES ENTREES et DES SORTIES

D'ESPECES NON DOMESTIQUES

DANS UN ELEVAGE D'AGREMENT

(Arrêté du 10 août 2004 fixant les règles générales de fonctionnement des installations d'élevage d'agrément d'animaux d'espèces non domestiques)

IDENTIFICATION DE L'ELEVAGE

Nom et prénom de l'éleveur.....

Adresse de l'élevage :.....

Date de l'autorisation préfectorale de détention
d'animaux d'espèces non domestiques :.....

Espèces ou groupes d'espèces non domestiques dont

La détention est autorisée (1)

Nombre de spécimens autorisés

Par espèce ou groupe d'espèces :.....

Ouvert le :.....

Le présent document, contenant..... feuillets, celui-ci compris, a été coté et paraphé par nous

Préfet (*) Commissaire de Police (*) Maire (*) de.....

A....., le.....

Clos le :..... le Préfet (*) le Commissaire de Police (*) le Maire (*)



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLÉ

L'excellence par l'alternance

1. Pour les œufs de sauvetage et les animaux sauvages capturés et les produits importés.
2. Préciser selon le cas : OS= Œufs de sauvetage AS= Animaux sauvages capturés PE= Produits de l'élevage.
3. Préciser selon le cas : O= Œufs J= Animaux non sexés M= Mâles F= Femelles

Date de sortie	N°d'enregistrement Nom, qualité et adresse de l'acquéreur (N°d'immatriculation pour un éleveur)	Destination (1)	Identification des produits						N°des étiquettes sanitaires
			Nombre	Espèce	Qualité (2)	Nature (3)	Age	Origine ou N°du logement	

(1) Préciser selon le cas : E= Elevage R= Repeuplement T= Tir AV= Alimentation humaine animaux vivants AT= Alimentation humaine animaux tués.

(2) Préciser selon le cas : O+ Œufs J= Animaux non sexés M= Mâles F= Femelles.

8. DESCRIPTION DES PRINCIPALES ESPECES UTILISEES EN CUISINE

Le gros gibier

► Le Sanglier



Le sanglier est le gibier le plus chassé en France, il se reproduit très rapidement, les populations sont dans certaines régions très importantes et responsables de dégâts importants en particulier dans les cultures céréalières. La tendance actuelle est de réduire ces populations. Les plus gros spécimens peuvent atteindre 150 kg mais d'un point de vue culinaire, les jeunes animaux sont plus tendres et le goût est moins prononcé. Les meilleurs morceaux tels que les cuissots sont consommés rôtis, les bas morceaux réservés aux ragoûts ou charcuteries. La

marinade se justifie pour des animaux plus âgés...

► Le Cerf et la Biche



Le cerf et la biche sont les plus grands gibiers vivant en France, les populations sont également très importantes et responsables de dégâts aux cultures. Le cerf adulte a un poids qui avoisine les 200 kg, 100 kg pour la biche. Même si les animaux tués en action de chasse peuvent être commercialisés, la plus grande partie de la viande provient d'élevages. D'un point de vue culinaire, les mêmes remarques

que pour le sanglier peuvent être faites...



► Le Chevreuil



Le chevreuil est un petit cervidé (le poids adulte env. 30 kg). La femelle chevrete. En cuisine, il est préférable d'utiliser la chair des chevillards ou des jeunes brocards et des jeunes chevrettes. Une mise en marinade instantanée suffit à parfumer les chairs. A la cuisson, le chevreuil rôti doit être maintenu rosé.

Le petit gibier

Le Lièvre commun ou Lièvre brun

Proche cousin du lapin, il mesure de 50 à 70 cm et peut peser de 3 à 5 kg. Le lièvre variable ou lièvre des montagnes est plus petit. Ce gibier est un animal de prédilection pour le chasseur de plaine mais également pour le gastronome, le lièvre de l'année a un goût moins prononcé.

Le sang est réservé pour la liaison des sauces, les animaux les plus âgés sont traités en marinade puis en ragoûts, en terrines...



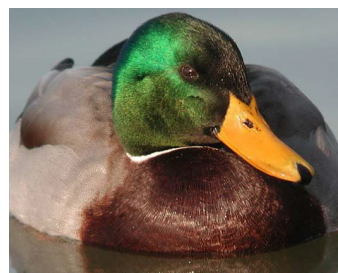
► Le Faisan commun



C'est un gibier très répandu en Europe mais souvent originaire d'élevages avec une qualité gastronomique moindre. La tendance actuelle est à l'amélioration pour retrouver les caractéristiques sauvages de l'animal. Le mâle ou coq est très coloré avec des reflets métalliques, la poule faisane est plus terne mais sa chair est beaucoup plus estimée.

► Le Canard sauvage colvert

Le canard colvert est une des espèces les plus courantes, il est très présent à l'état naturel mais également dans les basses cours où il est régulièrement croisé à d'autres animaux. Il se prête à de nombreuses préparations et s'associe parfaitement avec les fruits et recettes sucrées salées



ANIMAL	MODE DE CUISSON	EXEMPLE DE RECETTE
Caille	Rôtie ou farcie	Au foie gras
Pigeon	Rôti, poêler, griller, sauter	En salmis
Perdreau	Rôti	Sur canapés
Perdrix	Rôtie, poêler, braiser	Au choux
Faisan	Rôti, poêler, sauter, braiser	En chartreuse
Canard	Rôti, sauter, griller, poêler, braiser	Bigarade
Lièvre	Rôti, poêler, sauter, braiser	A la royale, civet
Lapin de garenne	Rôti, sauter, sauter en sauce	En gibelotte
Chevreuil	Rôti, sauter, sauter en sauce	Sauce poivrée
Cerf ou biche	Rôti, sauter, sauter en sauce	Sauce grand Veneur
Sanglier	Rôti, sauter, sauter en sauce	Moscovite

