

LE GIBIER ET LES FERMENTATIONS

Définition

Ce qu'il faut retenir.



Le gibier :

Regroupe le gibier sauvage (mammifères et oiseaux sauvages des espèces autorisées tués en action de chasse durant la période légale sur des territoires ouverts ou en enclos de chasse...) et le gibier d'élevage (mêmes espèces que le gibier sauvage mais nés et élevés en captivité comme des animaux domestiques...).

■ Le nombre d'espèces commercialisables est restreint, pour le grand gibier, elles concernent principalement le cerf et la biche, le chevreuil et la chevrette, le sanglier, pour le petit gibier, le lièvre et le lapin..., pour le gibier à plumes, le canard colvert, le faisan, la perdrix rouge et grise, le pigeon ramier, l'étourneau...

■ Le gibier sauvage est commercialisable mais la législation est très stricte et peut varier d'un département à un autre, le grand principe est que la commercialisation ne soit possible que pendant la période de chasse réglementaire... Les entrées et sorties sont consignées sur un registre spécial, le restaurateur peut s'approvisionner auprès d'un grossiste ou d'un particulier mais il doit s'assurer de la garantie sanitaire des services vétérinaires...

■ Pour le gibier d'élevage, la réglementation est proche de celle des viandes de boucherie mais il faut également consigner entrées et sorties sur le registre du gibier.

■ L'étiquetage du gibier, comme pour tous les autres produits alimentaires, doit apporter toutes les garanties au consommateur et en particulier permettre la traçabilité...

■ Certaines espèces exotiques sont également commercialisées : autruche, émeu, kangourou...



La fermentation :

est la transformation de certaines substances sous l'action de ferments ou enzymes, elle est souvent produite sans oxygène et elle permet la fabrication du pain, brioche, choucroute, fromage et produits laitiers, vin, bière...

■ On distingue la fermentation alcoolique et malolactique (vin...), la fermentation alcoolique panair (pain et pâtes levées...), la fermentation lactique (yaourts...), la fermentation acétique (vinaigre...).

■ Les facteurs favorables de ces fermentations sont les mêmes que pour les autres micro-organismes, elles améliorent la conservation, les qualités organoleptiques et gustatives, la valeur nutritionnelle, la digestibilité...

