Fédération Départementale des Chasseurs de la Marne

TRAITEMENT DE LA VIANDE DE GIBIER

QUELQUES CONSEILS !

Avec les différentes ouvertures anticipées (chevreuils et sangliers à l'approche, perdrix), le traitement du gibier demande une attention toute particulière en raison des températures de saison parfois élevées. Quelques conseils toujours bons à rappeler, par Freddy Talarico, technicien de la fédération.

Des mauvaises pratiques ou un mauvais stockage peuvent compromettre à terme la consommation ou la valorisation du gibier prélevé.

Quelles sont les mauvaises pratiques à éviter ?

- Eviscération tardive entraînant une augmentation de la pullulation bactérienne et le passage à travers la paroi intestinale
- Carcasse souillée, traînée à terre entraînant une pollution bactérienne,
- Balle de panse mal nettoyée entraînant une diffusion bactérienne dans tout l'abdomen

A quoi correspond un mauvais stockage ?

- Mise au froid tardive entraînant un début d'altération
- Stockage au sol et non pendu
- Petit gibier stocké dans un sac plastique sans froid, entraînant la macération

Les bonnes pratiques d'hygiène (valables toute la saison) :

- Eviscérer très rapidement après la mort (moins de 3 heures) ;
- Ne pas laver le gibier à grande eau après l'éviscération ;
- Mettre au froid la carcasse le plus rapidement possible ;
- Pendre la carcasse bien fendue et ouverte, ne pas la stocker au sol dans la chambre froide ou pire sur la dalle du rendez-vous de chasse ;
- Ne pas enfermer le gibier dans des sacs plastiques étanches et fermés : garder les contenants ouverts jusqu'à la mise au froid.

Le faisandage

Cette pratique était autrefois utilisée soit disant pour relever le goût du gibier tel que le faisan, le lièvre ou le lapin. Il s'agit en fait d'une fermentation bactérienne des éléments digestifs du contenu de l'intestin. Ce phénomène a lieu quand le gibier est conservé à 10-12°C, température trop élevée pour empêcher l'altération. Autant le dire, un gibier faisandé est aussi un gibier pourri !