

Travailler du gibier

Incontournable à l'automne et pour les fêtes, ce type de viande est fragile mais peut, si l'on respecte quelques principes - bonne traçabilité, réception scrupuleuse de la marchandise et respect de la chaîne du froid -, figurer au menu sans risque pour le consommateur.

→ Stockage

Il convient de stocker le gibier non dépouillé ou non plumé à l'écart des produits sensibles pour éviter toute contamination. Et d'effectuer les opérations de plumage et de dépouille hors de la cuisine.

→ Traçabilité et qualité avant tout

- Le gibier sauvage doit avoir subi un examen initial effectué par un chasseur formé, mais il n'y a pas à le soumettre au vétérinaire, excepté pour le sanglier (pour la recherche de trichine, lire ci-dessous). En cas de circuit court, le chasseur - et fournisseur - ne peut vous vendre que de petites quantités (l'équivalent d'une journée de chasse).
- Lorsqu'ils ne sont pas frais ou qu'ils proviennent d'un grossiste agréé, les mammifères chassés et certains gibiers à plumes (en dehors de la bécasse des bois et de la grive) sont désormais autorisés à la vente toute l'année. En revanche, s'il est frais, le gibier ne peut être vendu qu'aux périodes de chasse autorisées.
- Vous ne pouvez en aucun cas servir du gibier acheté à un chasseur non déclaré (même s'il vous offre ce gibier), afin de lutter contre le braconnage et garantir la qualité sanitaire.
- Le fournisseur doit être titulaire d'un registre du gibier mort, informatique ou en version papier, relatant toutes les informations

→ La réception

Après avoir réceptionné le gibier, vous devez impérativement :

- bien vous laver les mains ;
- supprimer tous les cartons et emballages dans lesquels vous avez reçu le gibier pour le transvaser dans des contenants propres ;
- contrôlez les DLC et DDM. Refusez les produits qui ont une DLC ou DDM dépassées ou trop proches.

Cerf, chevreuil, sanglier, lièvre, faisan... le gibier propose une large palette de produits et des recettes innombrables. La filière du gibier d'élevage offre les mêmes conditions de sécurité sanitaires et de traçabilité que les viandes traditionnelles (bœuf, porc, volaille...). Les règles d'hygiène sont également identiques à celles s'appliquant à d'autres viandes : contrôle à réception (estampille sanitaire), respect de la chaîne du froid (0 à 4 °C ou -18 °C), décongélation éventuelle au froid, respect des dates limites de consommation, décontamination des poches sous vide avant ouverture, cuisson supérieure à 63 °C (selon les morceaux et le mode de cuisson), nettoyage et désinfection du matériel de découpe et des plans de travail, etc.

liées au gibier :

- numéro d'identification de l'animal pour le grand gibier ou du lot pour le petit gibier ;
- nom du chasseur ou du premier détenteur ;
- espèce (nom commun et nom scientifique de l'animal) ;
- date et lieu de mort par action de chasse ;
- destination de la pièce ou du lot du gibier.

→ Focus sur la trichine

La trichine est un ver microscopique qui peut se développer chez tous les mammifères, et en particulier chez le porc et le sanglier. Le gibier doit systématiquement être contrôlé car les symptômes liés à l'ingestion de ces larves peuvent être importants : œdème du visage, fièvre, troubles digestifs ou musculaires... Une cuisson à cœur de la viande (plus de 71 °C) permet de détruire les larves, ainsi que la surgélation et la congélation (au moins 24 heures à -18 °C ou 20 jours à -15 °C). Salaison et fumaison ne sont pas considérées comme des méthodes assainissantes,

selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).

→ Les textes de référence

- Le transport, la vente, la mise en vente et la détention pour la vente et l'achat des animaux vivants d'espèces dont la chasse est autorisée ou des animaux licitement tués à la chasse sont réglementés par les articles L424-8 à L424-13 ainsi que par les articles R424-20 à R424-22 du code de l'environnement.
- L'annexe VIII de l'arrêté du 21 décembre 2009 relate des dispositions applicables aux petites quantités de gibier sauvage.
- Un label 'Gibier de chasse-Chasseurs de France' garantit l'origine du gibier, sa traçabilité et le respect des règles d'hygiène jusqu'à l'assiette du consommateur (si les bonnes pratiques d'hygiène sont bien sûr respectées après réception).

→ Respect de la chaîne du froid

La viande, si elle est exposée à une température trop élevée, peut être le siège d'une multiplication microbienne. Il convient donc de s'assurer que la livraison a eu lieu dans de bonnes conditions, c'est-à-dire que la température intérieure du camion était inférieure ou égale à 4 °C et que le produit a conservé un bon état de fraîcheur.

Il faut stocker, sans délai, au froid positif, le gibier dès sa réception.

