

## Proposer du gibier à sa carte

- Cerf, chevreuil, sanglier, lièvre... la gamme est large et les recettes innombrables.
- Une bonne maîtrise des risques et le tour est joué.

### 1 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). En cas de circuit court, le chasseur - et fournisseur - ne peut vous vendre que des petites quantités (l'équivalent d'une journée de chasse).

• Lorsque le gibier n'est pas frais ou provient d'un grossiste agréé, la vente des mammifères chassés et de certains gibiers à plumes est désormais autorisée toute l'année. La bécasse des bois et la grive sont interdites à la vente. 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 l'offre), ceci pour lutter contre le braconnage et garantir la qualité sanitaire.

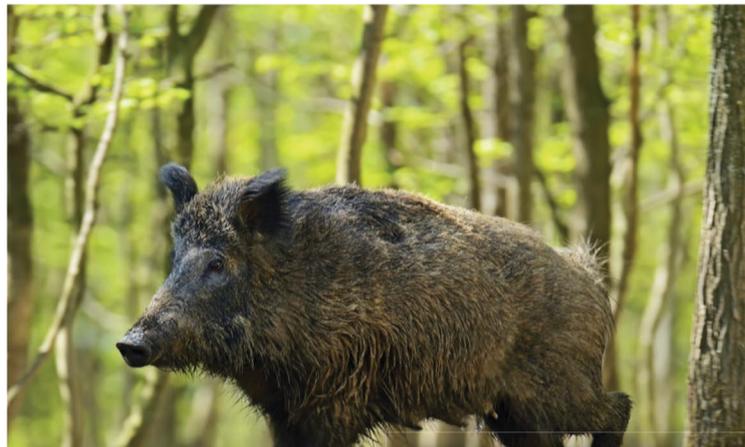
• Le fournisseur doit être titulaire d'un registre du gibier mort, informatisé ou en version papier, relatant toutes les informations liées au gibier :

- 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 (noms commun et scientifique de l'animal) ;
- date et lieu de mort par action de chasse ;
- destination de la pièce ou du lot du gibier.

### LE GIBIER D'ÉLEVAGE

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 aux 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...



© THINKSTOCK

### 2 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 DLUO. Refusez les produits qui ont une DLC ou DLUO dépassées ou trop proches.

### 3 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, dès sa réception, le gibier au froid positif.

### 4 Stockage

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

## Focus : la trichine

Ce ver microscopique 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 : œdèmes du visage, fièvre, troubles digestifs ou musculaires... Une cuisson à cœur de la viande (plus de

71 °C) permet de détruire les larves, tout comme 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).



Le 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).

#### 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 L.424-8 à L.424-13 ainsi que par les articles R.424-20 à R.424-22 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.



restauration.fr

Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN