

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.

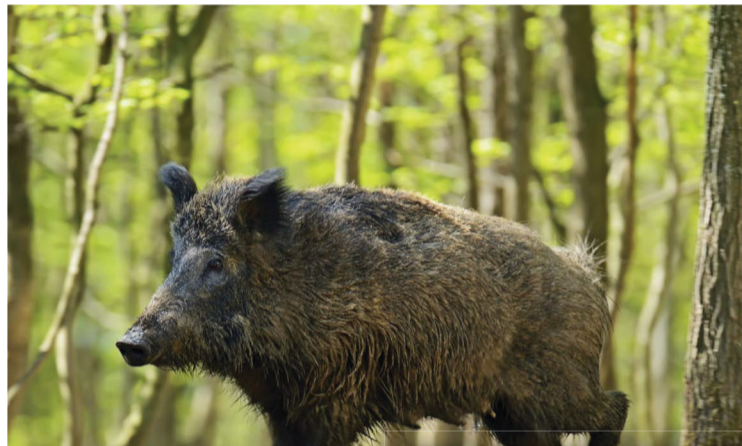
• Le fournisseur doit être titulaire d'un registre du gibier mort, informatisé ou en version papier, relatant toutes les informations liées au gibier :

- 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.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN