

GIBIER : LES BONNES PRATIQUES SANITAIRES.



Conserver la viande de gibier :

À l'heure des normes sanitaires visant à assurer la plus grande sécurité alimentaire, la consommation de viande de gibier passe quelque peu inaperçue, à cause ou grâce à son caractère souvent local et confidentiel. Si certains apprécient, voire trouvent naturelle, une telle liberté dans la préparation et la consommation de cette viande, il n'empêche, les risques existent... En préparant correctement un gibier selon les bonnes pratiques que nous allons détailler, vous réduirez le risque d'intoxications alimentaires et vous assurerez aussi d'une meilleure conservation de votre venaison.

L'éviscération :

L'éviscération (enlèvement des organes internes comme le cœur, le foie, les poumons, les intestins, etc.) doit se faire le plus rapidement possible après la mort de l'animal. En effet, avec la mort de l'animal, l'intestin devient de plus en plus perméable avec le temps. Les bactéries du contenu intestinal peuvent ainsi traverser la paroi et coloniser la cavité abdominale puis par voisinage les tissus musculaires destinés à la consommation. Il faut bien sûr accorder beaucoup de précautions lors de l'éviscération à ne pas perforer ou déchirer les intestins pour prévenir la contamination puis la prolifération des germes et l'obtention rapide de viandes putréfiées impropres à la consommation humaine.

Les saletés ou les traces de matières fécales ou intestinales (balle de panse) ne doivent surtout pas être nettoyées à l'eau car en rinçant la carcasse de cette manière on contamine sa totalité. Il convient d'utiliser un couteau propre pour retirer entre la chair propre de l'un et la peau sale de son voisin.

La saignée :

La saignée causée par le coup de feu dépend du placement du projectile.

Il est recommandé de pratiquer systématiquement sur le lieu de chasse une incision profonde au niveau du cou afin de sectionner les veines jugulaires pour parfaire la saignée. Cette incision peut être pratiquée à l'entrée de la cage thoracique en direction du cœur si vous envisagez de naturaliser la tête.

Le corps est placé tête en bas pour la saignée afin de faciliter l'élimination du sang résiduel.

L'intérêt de la saignée réside dans le fait que le sang est un excellent milieu de culture pour les bactéries. Une viande débarrassée de son sang est moins propice au développement bactérien et se "fige" mieux (mise en place rapide de la rigidité cadavérique).

Refroidissement et conservation :

Le refroidissement rapide mais pas trop brutal de la viande jusqu'à une température au centre de masses musculaires inférieure à 7°C limite le développement bactérien et permet une évolution rapide de la viande vers la rigidité cadavérique. En maintenant la cage thoracique ouverte, on accélère le refroidissement de la carcasse. Cette phase de rigidité cadavérique est la période idéale pour le découpage mais aussi pour le salage. Une fois découpée, la viande de gibier doit être conservée comme les autres viandes à 4°C pour la phase de maturation qui permet l'expression maximale des qualités organoleptiques. Si la viande n'est pas consommée, elle peut alors être congelée (-18°C). Certaines viandes n'évoluent pas normalement malgré une préparation adéquate. Cette modification de l'évolution est observée lorsque l'animal a effectué un effort important précédent sa mort. Elles restent dures et n'évoluent pas vers la phase de maturation mais vers la putréfaction à cause d'un pH trop élevé. Ces problèmes influencent directement les modes de préparation de ces pièces de gibier : les marinades dans du vin ou du vinaigre acidifient la viande pour relancer la phase de maturation et par là même retarder la prolifération bactérienne.

La cuisson :

Il est recommandé de bien faire cuire la viande de gibier. Cette précaution est particulièrement valable pour la viande sanglier qui peut héberger des parasites (*Trichinella* sp.) transmissibles à l'homme et qui causent la trichinellose. Ces parasites peuvent persister dans la viande lorsqu'elle est consommée rosée mais sont tués quand la température de cuisson atteint les 65°C pendant 5 minutes, c'est-à-dire lorsqu'elle est cuite à cœur. Rappelons que même s'ils ne sont pas obligatoires lors de consommation directe par l'entourage des chasseurs, il est conseillé de faire réaliser des tests de détection de ces parasites par le laboratoire vétérinaire de votre département car sachez qu'en cas de problème la responsabilité du chasseur ou de l'association de chasse serait engagée. Pour finir, n'oublions pas que le bon sens prévaut et qu'une viande à l'aspect ou à l'odeur anormale doit finir dans la poubelle plutôt que dans l'assiette.