

## Le gibier

### Définition


Le gibier sauvage constitue l'ensemble des animaux comestibles qui vivent à l'état sauvage et qui sont chassés durant une période limitée par la réglementation.

Le gibier d'élevage constitue l'ensemble des animaux de même espèce que les différents gibiers sauvages, mais nés et élevés en captivité.



### 1. Classification

Il existe deux classifications des gibiers : le gibier en poils et le gibier en plumes.

Classification		Espèces
Le gibier en poils	Le gros gibier ou venaison	Sanglier, biche (femelle du cerf), chevreuil, chevreton (femelle du chevreuil), cerf.
	Le petit gibier	Lapin de garenne, lièvre.
Le gibier en plumes		Canard colvert, faisan, perdrix, pigeon ramier, grive, alouette, pluvier, poule d'eau, palombe, bécasse, caille (d'élevage car plus commercialisée à l'état sauvage)...

### 2. La législation



La période de vente du gibier sauvage est autorisée pendant la période de chasse soit généralement depuis septembre jusqu'à fin février selon les régions et les arrêtés préfectoraux. Les restaurateurs ne peuvent pas inscrire à leur carte du gibier en dehors de ces dates.

Néanmoins, **la vente de gibier d'élevage est autorisée tout au long de l'année** et depuis la loi du 25 février 2005, les restaurateurs peuvent proposer du gibier toute l'année :

- pièces fraîches ou congelées ;
- produits transformés et plats cuisinés ou autres préparations en frais, surgelés ou appertisés de gibiers d'élevage et de tous les gibiers sauvages français ou étrangers tués à la chasse pendant la période autorisée.

Dans ce cas, le restaurateur doit recourir à des établissements autorisés et consigner ses achats sur son registre de chasse.

### 3. Commercialisation

#### a. Le gibier sauvage

Le gibier sauvage est soumis à **un plan de chasse** :

c'est la planification de la chasse suivant un nombre et des espèces à chasser.

Le plan de chasse détermine le nombre d'animaux pouvant être abattus pour une espèce donnée et une zone délimitée.

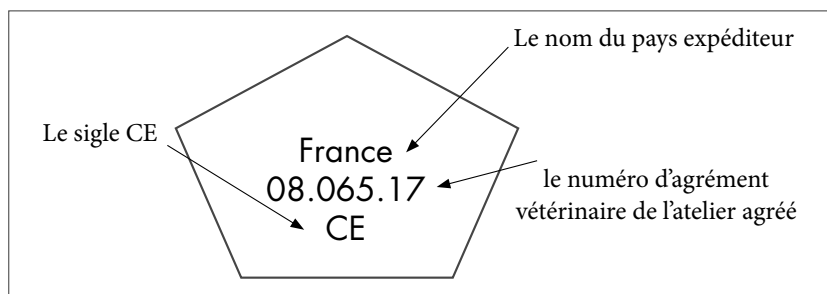
Ce plan vise à assurer l'équilibre des espèces dans leur milieu naturel.

Le gibier est tué. Un bracelet est alors apposé sur la patte arrière de l'animal à l'endroit même de sa capture et avant son transport. Le restaurateur conservera cette **bague de chasse** afin de prouver la provenance du gibier.

##### LES INSCRIPTIONS D'UNE BAGUE DE CHASSE



L'animal est amené vers un abattoir agréé où il sera identifié et contrôlé par les Services Vétérinaires. Une estampille sanitaire sera alors apposée (forme pentagonale).



#### b. Le gibier d'élevage

Les viandes de gibier d'élevage sont commercialisées comme les viandes de boucherie.

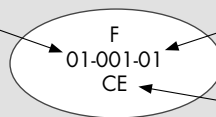
Les fournisseurs approvisionnant les restaurateurs sont :

- ▶ les associations de chasse ou les chasseurs individuels ;
- ▶ les fournisseurs spécialisés, grossistes ou détaillants ;
- ▶ les éleveurs de gibiers agréés ou la chasse personnelle du restaurateur.



- En dehors des périodes de chasse, le restaurateur peut utiliser du gibier d'élevage toute l'année, sans autorisation préfectorale.
- Le restaurateur doit garder les factures d'achat du gibier d'élevage et du gibier sauvage au moins 5 ans.
- Le restaurateur peut vendre le gibier qu'il a chassé.
- Le restaurateur doit porter sur le registre le gibier surgelé, le gibier d'élevage et le gibier de chasse.
- Le restaurateur doit vérifier que le gibier a été soumis à une inspection sanitaire (recherche de trichines pour le sanglier) par les Services Vétérinaires.
- Le restaurateur doit vérifier que le gibier comporte une marque de salubrité qui atteste de cette inspection.
- Le restaurateur doit vérifier que le gibier sauvage est muni de son bracelet de marquage ou d'une attestation justifiant son origine.
- Le restaurateur ne peut pas acheter du 1<sup>er</sup> mars au 31 août du gibier frais, réfrigéré, congelé ou cuisiné d'un pays en dehors de l'Union européenne.
- Le restaurateur ne peut pas acheter du gibier faisandé.
- Le restaurateur ne peut pas acheter des espèces protégées.

Le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ou de l'atelier de découpe



Le pays expéditeur

Le sigle CE

L'étiquetage doit mentionner : ..... **la dénomination, l'espèce, le poids ou le nombre, le prix au kg, le prix net, la mention gibier de chasse ou d'élevage, la marque sanitaire, la DLC, la température de conservation et la provenance** .....

## 4. Critères de qualité

Gibier en poils	Gibier en plumes
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vérifier l'aspect du pelage : propre et brillant.</li> <li>▶ Refuser les morceaux comportant des lésions, des hématomes et des caillots de sang.</li> <li>▶ L'odeur doit être caractéristique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Acheter le gibier frais afin de contrôler la mortification.</li> <li>▶ Un beau plumage implique que l'animal est un mâle. La qualité et la quantité sont inférieures à celles de la femelle.</li> <li>▶ Il faut apercevoir sous les plumes un fin duvet.</li> <li>▶ Les pattes doivent être claires, la poitrine doit être charnue, le bréchet flexible, le bec souple.</li> <li>▶ Refuser les sujets abîmés par les plombs.</li> </ul>

## 5. Utilisations culinaires

### a. Utilisation du gibier en restauration

Le gibier sauvage possède une chair plus ferme, plus colorée et moins grasse que celle des animaux domestiques. Leur moins grande tendreté explique la coutume du faisandage.

- ▶ **La mortification** ..... consiste à faire attendrir (rassir) les viandes de boucherie ou de gibier pendant 2 ou 3 jours.
- ▶ **Le faisandage** ..... consiste à faire rassir la viande dans un endroit frais et aéré pendant une période de 3 à 8 jours. Il a pour but d'attendrir les chairs et de développer son arôme. Trop poussé, il aboutirait à la putréfaction puis à la décomposition de la viande (bécasse non vidée).

## b. Les marinades

Avant d'être apprêtée et après avoir été rassie, la viande de certains gibiers est mise à mariner. L'intérêt de ces marinades est différent entre le petit et le gros gibier. Dans tous les cas, les marinades auront pour but de :

- ▶ conserver ;
- ▶ attendrir (assouplissement des fibres dû aux acides, alcool, vinaigre) ;
- ▶ aromatiser (garniture aromatique, genièvre, bouquet garni) ;
- ▶ confectionner des sauces.

## c. Recommandations



- Stocker à l'abri de la lumière dans un local réfrigéré.
- Ne pas remuer les marinades avec les mains.

## d. Principales applications selon les modes de cuisson

Animaux	Cuisson	Applications culinaires
Caille	Rôtir, poêler	Caille aux raisins, farcie au foie gras...
Pigeon	Rôtir, poêler, braiser, griller, sauter, en ragoût	Pigeon à la broche, en salmis, Bonne-Femme, en crapaudine, en chartreuse, aux champignons...
Perdreau	Rôtir	Normande, en salmis, aux raisins...
Perdrix	Poêler, griller, en ragoût, braiser	En crapaudine, bourguignonne, en chartreuse...
Faisan	Rôtir, poêler, sauter, braiser, en ragoût	Au chou (chartreuse), en salmis, en cocotte, aiguillettes aux figues, en terrine...
Canard sauvage	Rôtir, poêler, griller, braiser, sauter, en ragoût	Bigarade, au miel pour les filets, à l'orange, aux navets, en terrines...
Levraut, lièvre	Rôtir, poêler, sauter, braiser, en ragoût	En marinade puis, avec une sauce poivrade, Diane, aux groseilles, en civet, en terrines...
Lapin de garenne	Rôtir, sauter, braiser, en ragoût	Chasseur, en gibelotte, à la moutarde...
Chevrette, chevreuil	Rôtir, sauter, braiser, en ragoût	En marinade instantanée, avec une sauce Grand Veneur, Diane, venaison, poivrade, en civet...
Biche, cerf	Rôtir, sauter, braiser, en ragoût	En marinade puis, avec une sauce dérivée de la poivrade.
Sanglier	Rôtir, poêler, sauter, braiser, en ragoût	En marinade.

## e. Les principales sauces d'accompagnement

Base	Éléments complémentaires	Sauces	Gibier	Exemples de garnitures
Fumet ou fond gibier	Sauce espagnole + grains de poivre	<b>Sauce poivrade</b>	Filet de biche	Purée de marrons, pomme paillason truffées.
Sauce poivrade	Gelée de groseille et crème	<b>Sauce Grand Veneur</b>	Cuissot de chevreuil	Cèpes, chanterelles, pommes fruits, airelles.
Sauce poivrade	Crème fouettée + truffes + blanc œuf dur	<b>Sauce Diane</b>	Perdrix farcie	Poire pochée vin rouge, croquette de pommes de terre.
Sauce poivrade	Vin rouge corsé + cayenne + sucre	<b>Sauce Chevreuil</b>	Râble de lièvre poêlé	Compote d'oignons doux, flan de céleri.
Fumet ou fond gibier	Carcasse de gibier, mirepoix vin, demi-glace	<b>Sauce salmis</b>	Faisan en salmis	Pommes sarladaises, chou rouge braisé.