

Les gibiers

DÉFINITIONS

- 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.

PRINCIPAUX TYPES DE CHASSE

	Chasse en individuel	Chasse en groupe		
Type de chasse	Chasse devant soi	Chasse à l'affût	Chasse à l'approche	Battue
Caractéristiques	Chasse se pratiquant en plaine ou sur plateau. Le chasseur cherche le gibier avec ou sans chien d'arrêt.	Le chasseur se dissimule dans des secteurs fréquentés par des animaux et attend le gibier.	À pied. Le chasseur cherche et approche le gibier jusqu'à être à portée de tir.	Un groupe de traqueurs rabat le gibier avec ou sans chien courant en direction d'une ligne de tir de chasseurs embusqués.
Exemples d'animaux chassés	Gibier à plumes et petite venaison.	Cerf, chevreuil, sanglier.	Cerf, chevreuil, sanglier.	Cerf, chevreuil, sanglier et gibier à plumes.

CLASSIFICATION DES GIBIERS

Le mot « gibier » désigne les animaux vivant en liberté, à l'état sauvage, que l'on chasse à des dates fixées par la préfecture et dont la chair est comestible. Les gibiers sont classés en fonction de leurs caractéristiques physiques.

Gibier à poil		Gibier à plumes	
Grande venaison	Petite venaison	Terrestre	Aquatique
Daim, biche, cerf, chevreuil, marcassin, sanglier, chamois.	Lapin de garenne, lièvre.	Bécasse, caille, faisan, perdrix, pigeon ramier, palombe (pigeon).	Canard colvert, oie sauvage.

RÉGLEMENTATION

Achats	Le restaurateur ne peut commercialiser du gibier sauvage que pendant les périodes autorisées et il doit s'approvisionner auprès de fournisseurs, grossistes spécialisés ou chasseurs. Le gibier d'élevage est commercialisé toute l'année.							
Factures	Pour les gibiers sauvage et d'élevage, le restaurateur doit obligatoirement tenir un registre des entrées et des sorties du gibier dans lequel il inscrit les factures d'achat. Ce registre peut être demandé lors d'un contrôle des services vétérinaires et doit comporter les rubriques suivantes :							
	Date entrée	Date sortie	N° enregistrement	Identification des produits				
		Coordonnées fournisseur		Nbr pièces	Espèce	Qualité/poids	Nature	Âge
Commercialisation	Annuelle	<ul style="list-style-type: none"> - Gibier d'élevage français. - Gibier exotique, il doit provenir de pays autorisés à exporter vers l'Europe. - Seules les viandes de gibier d'élevage dûment agréées sont acceptées en restauration collective à caractère social. 						
	Périodique	<ul style="list-style-type: none"> - Gibier sauvage français soumis ou non à un « plan de chasse » fixé par le préfet et le maire. Il est commercialisé durant la période de chasse autorisée. - Gibier sauvage en provenance de pays non adhérents à l'Union européenne. Il peut être commercialisé du 1^{er} septembre à la fin février. 						

IDENTIFICATION DES GIBIERS

	Gibier d'élevage français ou étranger	Gibier sauvage français ou étranger	
Estampillage sur le lieu de chasse		Le plan de chasse détermine le nombre d'animaux à tirer sur les territoires de chasse pendant la période de chasse. Fixé annuellement, il aide à assurer le développement durable des populations de gibiers et à préserver leur habitat naturel.	
		Les bracelets sont des bagues plastifiées, ils sont délivrés dans le cadre d'un plan de chasse et destinés à être apposés sur un gibier venant d'être abattu afin d'en assurer la traçabilité immédiate postmortem. Une fois le bracelet fixé à la patte du gibier mort, celui-ci peut alors être déplacé en toute légalité.	
Estampillage après abattage	Abattoirs loco-régionaux	Abattoirs CEE	Abattoirs loco-régionaux

PRÉSENTATIONS COMMERCIALES ET CONDITIONS DE STOCKAGE

Présentations commerciales	Conditions de stockage
- Gibier entier, - quartiers de gibier, - morceaux entiers ou détaillés, conditionnés sous vide.	En chambre froide positive entre 0°C et +3°C.
Morceaux entiers ou détaillés surgelés.	En chambre froide négative à -18°C.
Appertisés.	Température ambiante +15°C.
Semi-conserve, plats cuisinés réfrigérés.	En chambre froide positive à +3°C.
Plats cuisinés surgelés.	En chambre froide négative à -18°C.

LA PRÉPARATION ET LA CUISSON DES GIBIERS

La préparation du gibier nécessite des connaissances spécifiques. En raison de la nature des chairs, il convient d'adapter les modes de cuisson et de connaître les principales applications culinaires.

	Dénomination	Préparations préliminaires	Mode de cuisson ou de préparation	Applications culinaires
Gibier à poil	Grande venaison : biche, bison, cerf, chevreuil, daim, kangourou, marcassin, sanglier.	Dépouiller, mortifier, mariner.	Rôtir	Gigue de chevreuil grand veneur.
			Sauter	Noisette de biche sautée, sauce poivrade.
			Griller	Côtelettes de marcassin grillées.
			Braiser	Selle de chevreuil braisée aux marrons.
			Ragoût à brun	Civet de sanglier Saint-Hubert.
			Terrine et pâté	Terrine de chevreuil aux noisettes.
	Petite venaison : lapin de garenne, lièvre.	Dépouiller, découper à cru, mariner.	Rôtir	Râble de lapin de garenne aux aromates.
			Ragoût à brun	Civet de lièvre à la royale.
			Terrine et pâté	Terrine de lièvre aux aïelles.
Gibier à plumes	Terrestre : caille, faisan, perdrix.	Faisander, plumer, vider, flamber, barder, brider ou découper à cru.	Salmis	Salmis de faisan aux cèpes.
			Chartreuse	Chartreuse de perdrix au chou.
			Rôtir	Caille farcie au foie gras.
			Sauter	Bécasse sautée à l'armagnac.
			Terrine et pâté	Terrine de bécasse aux pruneaux.
	Aquatique : canard colvert, oie sauvage.	Plumer, vider, flamber, brider ou découper à cru.	Salmis	Salmis de canard colvert aux figues.
			Poêler	Oie sauvage farcie au chou rouge.
			Terrine et pâté	Ballottine de canard colvert à la pistache.