

# La viande de gibier

## La préparation

La saignée, l'éviscération et le refroidissement ont une grande influence sur la conservation de la viande.

- En général, la *saignée* causée par le projectile lors de l'abattage de l'animal est suffisante. Il est quand même recommandé d'inciser l'animal au cou dès que l'on peut s'en approcher, pour parfaire la saignée. Si vous désirez naturaliser la tête, pratiquez l'incision à l'entrée de la cage thoracique en direction du cœur.
- L'*éviscération* (c'est-à-dire l'enlèvement des organes internes tels que le cœur, le foie, l'estomac et les intestins) doit se faire immédiatement après la mort de l'animal. Évitez de perforer ou de déchirer les intestins afin de prévenir la contamination. Les bactéries présentes dans le contenu intestinal peuvent être une source de toxi-infections alimentaires, surtout si la viande est consommée insuffisamment cuite (saignante ou rosée).
- L'éviscération permet aussi d'accélérer le refroidissement.
- Retirez les saletés et, particulièrement, toute trace de matières fécales avec un couteau propre, en enlevant une couche de viande. Ne rincez pas la carcasse avec de l'eau pour éliminer les saletés, car cela entraînerait la contamination de toute la surface. Les parties de la carcasse qui sont meurtries, endomagées ou d'apparence anormale doivent également être éliminées.
- Attendez d'être sortis de la forêt pour dépouiller votre gibier; car la peau de celui-ci le protège des saletés. Il est recommandé de toujours porter des gants à usage unique lorsqu'on dépouille ou éviscère un animal, plus particulièrement un lièvre. En effet, les lièvres peuvent être porteurs de bactéries occasionnant la tularémie, une maladie infectieuse et contagieuse transmissible à l'homme.
- *Refroidissez* la carcasse le plus rapidement possible pour obtenir une venaison d'une qualité maximale.
- Si le gibier doit être laissé en forêt, placez-le sur un brancard ou suspendez-le à un arbre, hors de portée des prédateurs. Des branches solides peuvent servir de support pour maintenir la poitrine ouverte et ainsi favoriser le refroidissement. Ne pas laisser la carcasse reposer directement sur le sol.

## Le transport

- Il faut placer des branches suffisamment grosses sur le plancher du véhicule, sous la carcasse et entre les quartiers, pour faciliter la libre circulation de l'air.
- Idéalement, le transport et l'entreposage de la carcasse doivent se faire à des températures sécuritaires qui empêchent la croissance des bactéries, soit entre 0 °C et 4 °C.
- Le transport de la carcasse sur le toit ou le capot de la voiture est à proscrire en raison de la chaleur qui se dégage de ceux-ci. Il est recommandé de se déplacer après le coucher du soleil.

## Entreposage et découpe dans les établissements alimentaires

Les abattoirs, les ateliers de charcuterie, les ateliers de découpe à forfait et les boucheries de détail peuvent entreposer des carcasses de gibier dans leurs locaux frigorifiques si les conditions suivantes sont respectées :

- Les carcasses doivent être éviscérées et dépouillées avant leur entrée dans l'établissement.
- Les carcasses ne doivent pas entrer en contact avec les viandes domestiques et doivent être complètement emballées. Les viandes non emballées devront être entreposées dans une chambre froide réservée exclusivement à l'emballage du gibier.
- Les opérations de découpe et d'emballage des viandes de gibier ne doivent pas se faire en même temps que les opérations courantes touchant la viande domestique.

## La conservation

### À la maison

On doit éviter de consommer des viandes ou des abats dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales. De plus, on ne devrait pas consommer le foie et les reins de cervidés en raison du taux de cadmium élevé qu'ils peuvent contenir. Cette contamination est causée principalement par des émissions de cadmium qui est transporté dans l'atmosphère et se dépose sur les plantes servant de nourriture aux cervidés. Les régions de l'Est-du-Québec sont les moins contaminées alors que la plus contaminée est l'Abitibi. La consommation d'un repas de rognons de cervidés contaminés peut représenter un apport en cadmium jusqu'à cent fois supérieur à celui toléré par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le cadmium s'accumule dans le foie et les reins des consommateurs et son élimination est très lente.

*La viande de gibier requiert les mêmes soins que les autres viandes.* Gardez toute viande congelée au congélateur à -18 °C ou moins et conservez la viande fraîche au réfrigérateur, entre 0 °C et 4 °C.

De plus, il est recommandé de bien faire cuire la viande de gibier. Cette précaution est particulièrement importante pour la viande **d'ours** et la viande de **sanglier**, qui peuvent héberger des parasites (trichines) transmissibles à l'humain et causant la trichinose. Il en va de même pour la viande de **lièvre**, qui peut héberger une bactérie causant la tularémie.

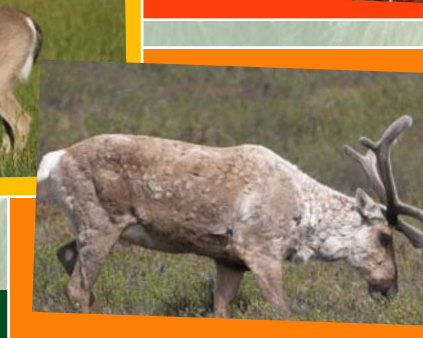
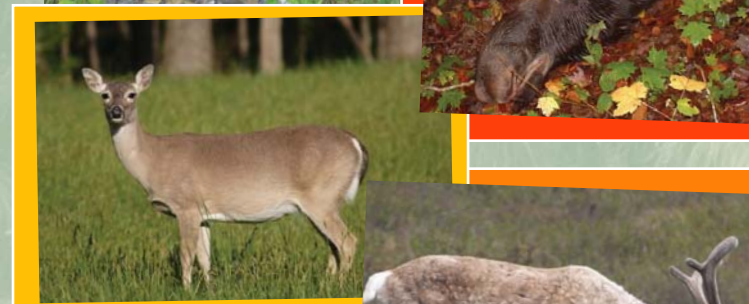
La température de cuisson de ces viandes devrait atteindre **77 °C**.

Vous pouvez vérifier la température à l'aide d'un thermomètre fiable, placé dans la partie la plus charnue de la pièce de viande, en évitant de piquer près d'un os ou du gras, ce qui fausserait la lecture.

Il est recommandé de ne jamais donner de poumons ou de foie aux animaux domestiques (chiens, chats) afin d'empêcher la transmission de parasites.

Pour obtenir plus amples renseignements, communiquez sans frais avec le **Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale** en composant le 1 800 463-5023.

Vous pouvez aussi vous adresser à nos spécialistes en alimentation par courrier électronique à l'adresse suivante : [DGA@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:DGA@mapaq.gouv.qc.ca)



La viande de gibier, tout comme la viande domestique, est une denrée très périssable qui peut héberger des microorganismes causant des toxi-infections alimentaires. Les adeptes de la chasse doivent se rappeler que la viande de l'animal abattu sera consommée par eux, par leur famille ou par leurs amis. Il est donc important de respecter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande de gibier ainsi que certaines normes régissant le débitage du gibier.

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec

