


FICHE D'INFORMATION À L'INTENTION DES CHASSEURS

LA VIANDE DE GIBIER SAUVAGE

Il est important d'adopter de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires au moment de la manipulation de la viande de gibier sauvage.





La viande de gibier sauvage, tout comme la viande d'élevage, est une denrée très périssable qui peut contenir des microorganismes responsables de toxi-infections alimentaires. Les adeptes de la chasse doivent se rappeler que ce sont eux, leur famille et leurs amis qui consommeront la viande de l'animal abattu. Il est donc important d'adopter de bonnes pratiques de manipulation et de conservation de la viande, et de respecter certaines normes régissant la préparation du gibier sauvage.

Les renseignements qui suivent se basent sur les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

1 LA PRÉPARATION EN FORÊT

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** (l'enlèvement des organes internes tels le cœur, le foie, l'estomac et les intestins) **doit se faire immédiatement** après la mort de l'animal. Elle permet aussi d'accélérer le refroidissement.
- Évitez de perforer ou de déchirer les intestins afin de prévenir la contamination de la viande. Les bactéries présentes dans le contenu intestinal sont une source de toxi-infections alimentaires, surtout si la viande n'est pas suffisamment cuite avant d'être mangée (viande saignante ou rosée).
- Retirez les saletés, 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 contamine la viande. Vous devez aussi parer et éliminer les parties de la carcasse qui sont meurtries, endommagées ou d'apparence anormale.
- Attendez d'être sorti de la forêt pour dépouiller ou faire dépouiller votre gibier, car **la peau protège la viande** des contaminants. 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 d'une bactérie causant la tularémie, une maladie infectieuse transmissible à l'homme. Pour obtenir des renseignements concernant cette zoonose, consultez le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca.
- **Refroidissez la carcasse le plus rapidement possible.** L'idéal est d'obtenir un refroidissement à 7 °C dans les 24 premières heures.
- 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 laissez pas la carcasse reposer directement sur le sol.

2 LE TRANSPORT

- Placez des branches suffisamment grosses sur le plancher du véhicule, sous la carcasse, pour faciliter la circulation de l'air.
- Idéalement, le transport et l'entreposage de la carcasse doivent se faire à des températures sécuritaires qui limitent 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 à cause de la chaleur qui se dégage de ceux-ci. Il est aussi recommandé de réduire l'exposition de la carcasse au soleil.

3 LE DÉPOUILLEMENT, L'ENTREPOSAGE, LA DÉCOUPE ET LA PRÉPARATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES

Les abattoirs, les ateliers de charcuterie, les ateliers de découpe à forfait et les boucheries de détail peuvent entreposer, découper et préparer des carcasses de gibier sauvage. Ces établissements sont inspectés et respectent les exigences du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Il est aussi possible de faire dépouiller une carcasse d'original, de cerf de Virginie, de caribou ou d'ours dans certains de ces établissements qui possèdent les installations et l'équipement nécessaires pour offrir ce service.

Lorsque des carcasses de gibier sauvage entrent dans un établissement alimentaire, les conditions suivantes doivent notamment être respectées :

- Les carcasses de gibier sauvage doivent être éviscérées et bien identifiées (espèce, chasseur et date) avant d'être apportées dans un établissement alimentaire.
- Si une observation particulière a été faite ou qu'une carcasse présente une anomalie, il faut en informer l'exploitant. Celui-ci doit refuser une carcasse qui pourrait avoir un effet indésirable sur la sécurité des viandes, le personnel ou les installations.
- Les carcasses dépouillées doivent être enveloppées avec du papier kraft et une étamine (« coton à fromage »).
- La viande doit ensuite être remise aux chasseurs. La vente est interdite.



4 LA CONSERVATION ET LA CONSOMMATION À LA MAISON

Évitez de consommer des viandes ou des abats dont la couleur, l'odeur ou la texture sont anormales. De plus, ne mangez pas le foie ni 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 sont transportées dans l'atmosphère et qui se déposent sur les plantes servant de nourriture aux cervidés. Un repas de rognons (reins) de cervidés contaminés peut contenir jusqu'à cent fois plus de cadmium que la quantité tolérée par l'Organisation mondiale de la santé. Le cadmium s'accumule dans le foie et les reins des consommateurs et son élimination est très lente.

La viande de gibier doit être conservée et préparée avec autant de 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.
- Il est recommandé de bien faire cuire la viande de gibier, particulièrement la viande d'ours, car celle-ci peut contenir un parasite (*Trichinella* sp.) qui est transmissible à l'humain et qui provoque la trichinellose. Il en va de même pour la viande de lièvre, qui peut être contaminée par la bactérie *Francisella tularensis* causant la tularémie.
- La température de cuisson de la viande de gibier devrait atteindre 74 °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 pour éviter une fausse lecture.

Ne donnez jamais de poumons ni de foie aux animaux domestiques (chiens ou chats) afin d'empêcher la transmission de parasites.

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez sans frais avec le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments par téléphone au **1 800 463-5023** ou par courrier électronique à l'adresse suivante : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.