

Formation Hygiène 61

La saison de la chasse commencera bientôt. C'est pour cette raison que nous trouvons opportun de publier l'article « Le gibier sous la loupe » tel que publié dans le bulletin de l'AFSCA 52

LE GIBIER SOUS LA LOUPE

Bon nombre de bouchers aiment exhiber dans leurs étals leur offre de gibier.

Mais qu'est-ce au juste que le «gibier»? Peut-on le consommer sans danger? Voyons quelques faits. Beaucoup pensent que le gibier provient toujours de la nature, mais l'appellation 'gibier' recouvre plusieurs notions.

GIBIER SAUVAGE OU GIBIER D'ÉLEVAGE ?

Le « gibier sauvage » comprend les ongulés sauvages, les lapins, lièvres, ainsi que d'autres animaux chassés en vue de la consommation humaine.

Les mammifères vivant dans une zone clôturée ayant la même liberté que le gibier sauvage et les oiseaux non domestiqués chassés en vue de la consommation humaine sont également considérés comme du gibier sauvage. Il en existe deux types : le « gros gibier sauvage » comme les cerfs et les sangliers, et le « petit gibier sauvage », c'est-à-dire le gibier sauvage à plumes et les lapins, lièvres, ... vivant en liberté.

Le « gibier d'élevage » correspond aux ratites (autruches etc.) et mammifères (cerfs, sangliers etc.) élevés.

Les volailles ne sont pas considérées comme gibier, qu'il s'agisse d'oiseaux d'élevage ou de faisans, perdrix, pintades et cailles, ...

Les ongulés détenus comme animaux domestiques agricoles comme les bovins (y compris buffles et bisons), porcs, ovins, caprins et solipèdes, ne sont pas non plus considérés comme « gibier ».

LE GIBIER EST-IL SOUMIS À DES CONTRÔLES ?

Toutes les viandes entrant dans la chaîne alimentaire, c'est-à-dire les viandes qui seront vendues dans les restaurants, les boucheries, les magasins, les volaillers, etc... doivent subir une expertise.

COMMENT SE PASSE CETTE EXPERTISE ?

Un premier contrôle du gibier est effectué sur le terrain par un chasseur formé et diplômé en tant que personne formée (PF). Cette PF a pour tâche de procéder à un examen de l'animal, et notamment de ses viscères, lors d'une première expertise effectuée le plus tôt possible après la mort. Ceci comprend aussi, si possible, un examen du comportement de l'animal avant qu'il soit tué (normal ou anormal).

Cette PF est également chargée des opérations obligatoires telles que l'éviscération dans le cas du gros gibier sauvage, les mesures d'hygiène nécessaires, la manière correcte de transporter l'animal, un échantillonnage destiné à une analyse des tri-

chines (vers ronds parasitaires) et l'identification des animaux.

L'animal tué doit ensuite être acheminé dès que possible vers un « établissement de traitement du gibier », c'est-à-dire un établissement où le gibier sauvage et ses viandes sont préparés en vue de leur commercialisation. Le gibier livré à un établissement de traitement du gibier doit y être présenté à l'AFSCA pour expertise.

L'éviscération du petit gibier sauvage se fait dans l'établissement de traitement du gibier.

Le chasseur peut conserver sa chasse ou une partie de sa chasse pour sa propre consommation sans contrôle, mais il le fait à ses risques et périls.

Le gibier d'élevage fait évidemment aussi l'objet d'une expertise, qui correspond dans les grandes lignes à celle que subissent les animaux domestiques agricoles après leur abattage dans un abattoir.

CONSERVATION DANS L'ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER

Après son arrivée dans cet établissement et après éviscération du petit gibier, le gibier doit être réfrigéré; ainsi la viande peut mûrir et s'attendrir.

QU'ENTEND-ON PAR GIBIER « FAISANDÉ » ?

Lorsque le gibier tué est resté suspendu durant 10 à 14 jours avec ses viscères à une température de 8 à 10°C, on parle de « faisandage ». Cette opération donne un goût typique de « faisandé », qu'on atténue en faisant mariner la viande. En raison des grands risques d'intoxication alimentaire, ce procédé n'est plus appliqué.

Si certains chasseurs l'appliquent, ils doivent destiner le gibier à leur propre consommation, et à leurs risques et périls.

LE GIBIER IMPORTÉ EST-IL ÉGALEMENT CONTRÔLÉ ?

Il va de soi que le gibier d'importation, quelle que soit sa provenance et qu'il s'agisse de gibier sauvage ou d'élevage, doit répondre aux mêmes normes que les produits belges. La même réglementation européenne s'applique aux produits d'autres États membres. Ils peuvent être librement importés s'ils disposent d'un agrément dans leur pays d'origine. Les produits provenant de pays hors UE doivent être accompagnés d'un certificat sanitaire des services compétents du pays de provenance et sont soumis à une expertise aléatoire aux frontières extérieures de l'UE.

Vous pouvez trouver plus d'infos sur les règles d'hygiène pour le gibier et sur la personne formée dans la brochure « Prescriptions d'hygiène pour le gibier dans le Benelux », sur www.afsca.be > Publications > Publications thématiques.

Source : AFSCA

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.