

Les gibiers

Classification

Classification

<u>LES GIBIERS A PLUMES</u>	<u>LES MAMMIFERES OU GIBIERS A POILS</u>	
	<u>LES GIBIERS DITS DE PETITE VENAISON</u>	<u>LES GIBIERS DE GRANDE VENAISON</u>
<u>Le coq, le faisan, le pigeon, Le</u>	<u>Le lapin de garenne, le lièvre</u>	<u>Le chevreuil, le cerf, le sanglier</u>

Etiquetage & Estampillage

Remarque : l'examen trichoscopique est obligatoire pour tous les sangliers inspectés par les vétérinaires

Depuis le 1^{er} Janvier 1996 les gibiers sauvages commercialisés par les grossistes doivent faire l'objet d'un estampillage

Estampille N°1 Estampille N°2

<u>COMMERCIALISATION</u>	<u>ORIGINE, NATURE ET PRESENTATION DU GIBIER</u>
<u>En période d'ouverture De la chasse seulement</u>	<u>Gibier sauvage français tué à la chasse. Gibier frais, congelé, Appertisé ou cuisiné.</u>
<u>Du 1^{er} septembre au Dernier jour de février</u>	<u>Gibier sauvage tué à la chasse ou d'élevage provenant des Pays nom adhérent à l'U.E. Gibier frais, congelé, ou cuisiné</u>
<u>Toute l'année</u>	<u>Gibier d'élevage provenant de France ou des Pays adhérent à l'U.E. Gibier frais, congelé, appertisé ou cuisiné</u>
	<u>Gibier non autochtones des pays non adhérent à l'U.E. : bison, autruche, émeu, kangourou, nandou. Livré frais, congelé, Appertisé ou cuisiné</u>
	<u>Gibier d'élevage ou sauvage tué à la chasse provenant des pays non Adhérent à l'U.E. Livré appertisées ou en conserves</u>

Il faut acheter de préférence les gibiers jeunes, frais et les conserver dans la chambre froide à +3°C. On trouve

Aussi du gibier surgelé et sous d'autre forme (pâté, conserve, plat cuisiné)

Le faisandage permet d'attendrir la chair souvent ferme de certains gibiers ; celui ci doit être réalisé dans un

Endroit frais, sec et aéré.

<u>GIBIERS</u>	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES</u>	<u>EXEMPLES DE MODES DE CUISSON</u>	<u>REMARQUES</u>
<u>LES GIBIERS A POILS</u>			
<u>Le chevreuil</u>	Dépecer, mortifier, Mariner. Découper comme l'agneau	Gigie et selle (rôti rosé pour les Jeunes, braiser pour les vieux) Côtelettes ou noisettes (sauter) Epaule et poitrine (ragoût)	<u>Le Daguét</u> : jeune male sans bois <u>Le Brocard</u> : jeune male avec bois <u>La Chevrete</u> : la femelle
<u>Le cerf</u>	Dépecer, mortifier, Mariner pour les Animaux adultes	Gigie et selle (rôti rosé pour les Jeunes, braiser pour les vieux) Côtelettes ou noisettes (sauter) Epaule et poitrine (ragoût)	<u>La Biche</u> : la femelle <u>Le Faons</u> : les petits <u>Le Cimier</u> : la selle
<u>Le sanglier</u>	Vider aussitôt tué Découper comme Le porc. Mariner.	Cuissots et longes (braiser) Epaules (ragoûts). Côtelettes (sauter). Bas morceaux (terrines Et ragoût).	<u>La laie</u> : la femelle <u>Le Marcassin</u> : les petits
<u>Le lièvre</u>	Dépouiller puis Découper comme Un lapin	Civet. Râble rôti. Terrine pour les Animaux âgés.	<u>La Hase</u> : la femelle <u>Le Bouquin</u> : le male
<u>Le lapin de garenne</u>	Dépouiller puis Découper comme Un lapin	Gibelotte, sauter, rôtir.	Le lapin de garenne est plus petit Que le lapin domestique.

LE GIBIER A PLUMES

-	Protéger les suprêmes	Rôtir, poêler, en cocotte.	Souvent d'élevage. Ne
<u>La caille</u>	Pendant la cuisson Avec une barde		Faisander.
-	Ne pas faire	Rôtir, griller pour les jeunes.	<u>La Bartavelle</u> : perdrix rouge
<u>La perdrix</u>	faisander	Sauter en crapaudine. Poêler, Ragoût, en chartreuse ou en salmis pour les plus âgées.	<u>Le perdreau</u> : la jeune perdrix
-	Plumer, vider. Faisandage possible	Rôtir, poêler, en cocotte.	<u>Poule faisanne</u> : la femelle Et plus apprécié que le male.
<u>Le faisau</u>			
-	Laisser faisander un Peu. Ne pas vider Excepté le gésier.	Rôtir, ou poêler pour les jeunes. Pour les plus vieux en ragoût ou salmis.	La bécassine est une espèce voisine de la bécasse.
<u>La bécasse</u>			
-	Protéger les suprêmes Pendant la cuisson Avec une barde	Rôtir, griller pour les jeunes. Sauter en crapaudine. Poêler, Ragoût, en chartreuse ou en salmis pour les plus âgées	Appelé aussi <u>pigeon ramier.</u>
<u>Le pigeon</u>			
-	Il se consomme frais	Rôtir, poêler	<u>Le malard</u> : le male
<u>Le canard colvert</u>			